



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

“Aplicación de métodos de cocción en carnes de chivo y borrego para la elaboración de recetas de cocina de autor.”

**Proyecto de intervención previo a la  
Obtención del Título de: “Licenciados en  
Gastronomía y Servicios de Alimentos  
y Bebidas”.**

**Autores:**

Paulina Parra Ordóñez

C.I. 0105359509

Pablo Alfredo Maza Muñoz

C.I. 0105927131

**Director:**

Mg. David Fernando Quintero Maldonado

C.I. 0103958922

**CUENCA, ENERO 2018**



## RESUMEN

A lo largo de la historia el chivo y el borrego han sido animales que ofrecieron alimento y vestimenta a las personas; con la llegada de estos animales hacia América, se los releva a un segundo plano y no se consume como debería; esto nos lleva a desarrollar con gran interés este proyecto de intervención, que como objetivo principal tiene promover su consumo y dar a conocer alternativas de preparaciones con estas carnes.

Para lograr el proyecto se realizó un estudio bibliográfico y experimental donde se ponen a prueba los conocimientos previos, para verificar cuáles son los métodos adecuados que nos ayudará a mejorar el sabor y la textura de las mismas.

Así también se analiza los distintos métodos de cocción aplicables a estas carnes, para obtener un mejor resultado, como aporte personal se realiza recetas de autor para que las personas que se interesen por este proyecto, puedan tener una guía para la elaboración de sus propias recetas.

Con este proyecto demostramos toda la experiencia y estudio adquirido a lo largo de nuestro tiempo en la universidad, como resultado tratamos de ofrecer platos nuevos, con matices y sabores que identifican a los autores; no solo se trata de hacer comida diferente, sino de crear una experiencia que transmita un sentimiento, un sabor que demuestre que hubo estudio y trabajo duro para llegar a un resultado satisfactorio.

**Palabras Clave:** Métodos de cocción, Chivo, Borrego, Cocina de Autor



## ABSTRACT

The importance of rescuing and revaluing meat products such as of goat and sheep, have remained in our culture for a long time; leads us to develop this intervention project with great interest, that the main objective is to promote their consumption and to make known alternatives of preparations with these products. To achieve the project, a bibliographical and experimental study was carried out where the previous knowledge is put to the test, to verify what are the proper methods that will help us improve the taste and texture of these substances.

This also discusses the different cooking methods relevant to these meats, for getting a better result, as a personal contribution author recipes are made so that people who are interested in this project, can have a guide for the preparation of their own procedures.

With this project we demonstrate all the experience and study gained throughout our time in the university, as a result we try to offer new dishes, with touches and flavors that identify the authors, it's not just about making different food, but to create cooking that transmits a feeling, a taste that shows that there was study and hard work to reach a satisfying result.

**keywords :** cooking methods; goat; lamb; Author's cuisine



## Índice de Contenidos

<b>RESUMEN .....</b>	<b>2</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>3</b>
<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS .....</b>	<b>4</b>
<b>ÍNDICE DE IMÁGENES .....</b>	<b>9</b>
<b>ÍNDICE DE FOTOS.....</b>	<b>10</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS.....</b>	<b>12</b>
<b>CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL.....</b>	<b>13</b>
<b>CLÁUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....</b>	<b>15</b>
<b>AGRADECIMIENTOS.....</b>	<b>17</b>
<b>DEDICATORIA .....</b>	<b>19</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>21</b>
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>22</b>
<b>LOS CAPRINOS .....</b>	<b>22</b>
1.1.1 Recopilación Histórica.....	22
1.1.2 Clasificación Zoológica de los caprinos .....	23
<b>1.1.3 Razas Principales de carne .....</b>	<b>23</b>
1.1.3.1 Alpina francesa .....	23
1.1.3.2 Murciana .....	24
1.1.3.3 Nubiana.....	25
1.1.3.4 Toggenburg.....	25
1.1.3.5 Saanen.....	26
<b>1.1.4 Alimentación de los caprinos.....</b>	<b>27</b>



<b>1.1.5 Denominación de los caprinos según la edad.....</b>	<b>28</b>
<b>1.1.6 Características de la carne por la edad del caprino .....</b>	<b>28</b>
<b>EL CHIVO .....</b>	<b>29</b>
<b>1.1.7 Carne de Cabras .....</b>	<b>29</b>
<b>1.1.8 Composición nutricional de la carne de chivo .....</b>	<b>30</b>
<b>1.1.9 Cortes de carne de chivo .....</b>	<b>31</b>
<b>1.1.10 Otros productos .....</b>	<b>33</b>
<b>LOS OVINOS .....</b>	<b>34</b>
<b>1.2.1 Recopilación Histórica .....</b>	<b>34</b>
<b>1.2.2 Clasificación Zoológica de los Ovinos .....</b>	<b>35</b>
<b>1.2.3 Razas .....</b>	<b>35</b>
1.2.3.1 Razas de Carne .....	36
1.2.3.2 Southdown .....	36
1.2.3.3 Lincoln.....	37
1.2.3.4 Romney Marsh.....	37
1.2.3.5 Suffolk .....	38
1.2.3.6 Hampshire Down.....	38
1.2.3.7 Poll Dorset.....	39
1.2.3.8 Pelibuey .....	39
1.2.3.9 Black Belly.....	40
1.2.3.10 Criolla .....	40
<b>1.2.4 Alimentación de los ovinos .....</b>	<b>41</b>
<b>1.2.5 Denominación de los ovinos según la Edad.....</b>	<b>42</b>
<b>1.2.6 Características de la carne por la edad del ovino .....</b>	<b>42</b>
<b>EL BORREGO .....</b>	<b>43</b>
<b>1.2.7 Consumo de borrego en el Ecuador.....</b>	<b>43</b>
<b>1.2.8 Alimentación para Borregos de engorda .....</b>	<b>43</b>



<b>1.2.9 Composición química de la carne de Borrego.</b>	<b>44</b>
<b>1.2.10 Grado de finalización de la carne de borrego</b>	<b>44</b>
<b>1.2.11 Cortes de carne de borrego</b>	<b>45</b>
<b>1.2.12 Otros productos</b>	<b>46</b>
<b>CAPÍTULO II</b>	<b>47</b>
<b>2.1 Métodos de cocción aplicables a carnes de chivo y borrego</b>	<b>47</b>
<b>2.1.1 Métodos de conservación</b>	<b>47</b>
<b>2.1.2 Métodos de Cocción</b>	<b>48</b>
<b>2.2 Experimentación de métodos aplicables a carnes de chivo y borrego</b>	<b>49</b>
Chivo	49
Borrego	50
<b>2.2.1 Métodos de conservación</b>	<b>51</b>
<b>2.2.1.1 Ahumado</b>	<b>51</b>
Chivo	51
Borrego	51
<b>2.2.1.2 Maduración</b>	<b>52</b>
<b>2.2.1.3 Salmuera</b>	<b>52</b>
Chivo	52
Borrego	53
<b>2.2.2 Métodos de cocción</b>	<b>54</b>
<b>2.2.2.1 Brasa</b>	<b>54</b>
Chivo	54
Borrego	55
<b>2.2.2.2 Brasear</b>	<b>56</b>
Chivo	56
Borrego	57
<b>2.2.2.3 Sous Vide</b>	<b>58</b>
Chivo	58



Borrego .....	58
<b>2.2.2.4 Fritura .....</b>	<b>59</b>
Chivo.....	59
Borrego .....	60
<b>2.2.2.5 Guisado .....</b>	<b>61</b>
Chivo.....	61
Borrego .....	61
<b>2.2.2.6 Horneado.....</b>	<b>62</b>
Chivo.....	62
<b>2.2.2.7 Salteado .....</b>	<b>64</b>
Chivo.....	64
Borrego .....	65
<b>2.3 Cocina de Autor.....</b>	<b>65</b>
<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>67</b>
<b>FICHAS TÉCNICAS.....</b>	<b>67</b>
<b>3.1 Elaboración de platos de autor con carne de chivo.....</b>	<b>67</b>
<b>3.1.1 Entradas .....</b>	<b>67</b>
Chivo Borracho .....	68
Dorado de cabra .....	70
Roble de gallo .....	72
Wayras.....	74
Zapateado.....	76
<b>3.1.2 Platos Fuertes.....</b>	<b>78</b>
Yumbo.....	78
Hamburguesa del Campo .....	80
Pepiado.....	82
Chaquisca .....	84
Chivo Picoso .....	86
<b>3.2 Elaboración de platos de autor con carne de borrego.....</b>	<b>88</b>
<b>3.2.1 Entradas .....</b>	<b>88</b>
Chambrego .....	88



Hojas de Antaño.....	90
Tambores de leña .....	92
Lomillo Chasca .....	94
Tortillas Cañarís .....	96
<b>3.2.1 Platos Fuertes.....</b>	<b>98</b>
Hamburguesa Charquéense .....	98
Ensalada Andina .....	100
Wellington Rustico .....	102
Pizza Chabelona .....	104
Risotto de cebada y amaranto con borrego .....	106
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>108</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>110</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>112</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>117</b>
<b>Anexo 1. Diseño de tesis aprobada .....</b>	<b>117</b>
<b>Anexo 2. ENTREVISTAS .....</b>	<b>127</b>
<b>Anexo 3. Análisis de la validación de menú .....</b>	<b>130</b>





## Índice de Imágenes

Figura 1 Raza Alpina Francesa .....	24
Figura 2 Cabra de Raza Murciana .....	24
Figura 3 Raza Nubiana .....	25
Figura 4 Raza Toggenburg.....	26
Figura 5 Raza Saanen .....	26
Figura 6 Despiece de una media canal .....	32
Figura 7 Oveja de raza Southdown .....	36
Figura 8 Macho Lincoln .....	37
Figura 9 Macho Romney Marsh .....	37
Figura 10 Macho Suffolk .....	38
Figura 11 Ovejas Hampshire Down.....	38
Figura 12 Oveja Poll Dorset .....	39
Figura 13 Ovejas Pelibuey .....	39
Figura 14 Oveja y cordero Blackbelly .....	40
Figura 15 Oveja Criolla.....	41
Figura 16 Gráfico de cortes de Borrego .....	45



## Índice de fotos

Foto 1 Brazo dividido.....	50
Foto 2 Brazo de Chivo.....	50
Foto 3 Pierna de borrego .....	50
Foto 4 Costilla y Paleta de borrego .....	50
Foto 5 Carne de chivo ahumada .....	51
Foto 6 Lomo de borrego.....	51
Foto 7 Aplicación salmuera 1 .....	52
Foto 8 Salmuera prueba 2.....	52
Foto 9 Prueba 1 brasa.....	54
Foto 10 Prueba 1 brasa.....	54
Foto 11 Prueba 2 brasa.....	54
Foto 12 Carne lomo de borrego asado.....	55
Foto 13 Resultado Brasa.....	56
Foto 14 Carne de chivo Braseado.....	56
Foto 15 Carne borrego previo a brasear .....	57
Foto 16 Resultado de braseado .....	57
Foto 17 Empacado al vacio .....	58
Foto 18 Carne empacada y sellada.....	58
Foto 19 Falso vacío carne de borrego.....	59
Foto 20 Cocción en sous vide .....	59
Foto 21 Aplicación fritura chivo .....	59
Foto 22 Resultado fritura chivo.....	59
Foto 23 Aplicación fritura borrego .....	60



Foto 24 Resultado fritura borrego.....	60
Foto 25 Carne de chivo con vegetales a guisar .....	61
Foto 26 Guiso de borrego .....	62
Foto 27 Resultado de guiso.....	62
Foto 28 Carne de chivo al horno .....	62
Foto 29 Huesos y carne de borrego horneados .....	63
Foto 30 Salteado con naranja .....	64
Foto 31 Resultado final salteado .....	64
Foto 32 Aplicando el salteado .....	65
Foto 33 Resultado de salteado.....	65



## Índice de tablas

Tabla 1 Clasificación Zoológica de los caprinos.....	23
Tabla 2 Clasificación de cabras según edad y peso .....	28
Tabla 3 Información nutricional y comparativa de la carne de caprinos .....	30
Tabla 4 Clasificación zoológica de los ovinos .....	35
Tabla 5 Categorías según edad de los ovinos .....	42

## Cláusula de Licencia y Autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Paulina Parra Ordóñez en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Aplicación de métodos de cocción en carnes de chivo y borrego para la elaboración de recetas de cocina de autor", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 19 de Enero del 2018



Paulina Parra Ordóñez

C.I: 0105359509

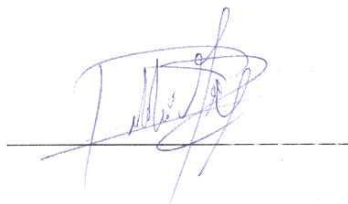
### Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

---

Pablo Alfredo Maza Muñoz en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Aplicación de métodos de cocción en carnes de chivo y borrego para la elaboración de recetas de cocina de autor", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 19 de Enero del 2018.



Pablo Alfredo Maza Muñoz

C.I: 0105927131



## Cláusula de Propiedad Intelectual

Paulina Parra Ordóñez, autora del trabajo de titulación "Aplicación de métodos de cocción en carnes de chivo y borrego para la elaboración de recetas de cocina de autor", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 19 de Enero del 2018.

Firma manuscrita de Paulina Parra Ordóñez en tinta azul.

Paulina Parra Ordóñez

C.I: 0105359509

### Cláusula de Propiedad Intelectual

Pablo Alfredo Maza Muñoz, autor del trabajo de titulación "Aplicación de métodos de cocción en carnes de chivo y borrego para la elaboración de recetas de cocina de autor", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 19 de Enero del 2018.



Firma manuscrita de Pablo Alfredo Maza Muñoz sobre una línea horizontal.

Pablo Alfredo Maza Muñoz

C.I: 0105927131





## AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres, por no permitirme llevar por los prejuicios existentes de esta carrera, por luchar contra viento y corriente para llegar a donde ahora estoy, y sobre todo por enseñarme a ser valiente para poder levantarme todas las mañanas para lograr un verdadero sueño.

Como el filósofo Confucio lo dijo "Elige un trabajo que te guste y no tendrás que trabajar ningún día de tu vida", pues elegí con el corazón esta profesión.

**Paulina Parra**



Primero que nada, agradezco a la vida que puso en mi camino personas que me hicieron ser mejor, cada día me inculcaron cosas nuevas; y gracias aún más por todos los obstáculos que me enseñaron a levantarme y seguir adelante.

A mi bella madre, gracias por el apoyo incondicional en cada reto que emprendo, sin el cual no estaría al final de un capítulo más de mi vida.

**Pablo Maza**



## DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mi abuelita Maruja, por introducirme a este universo de posibilidades, por permitirme entrar en su cocina y jugar junto a ella, por enseñarme los grandes secretos de su sazón.

A mis padres por que se sientan orgullosos de esta mujer llena de éxitos, que construye cada día, y a mi amigo Pablito por ser un verdadero compañero en la universidad.

**Paulina Parra**



Dedico este proyecto a mi familia que entre peleas y alegrías me apoyaron hasta el final, a mis compañeros de los cuales aprendí siempre en cada clase, día a día.

Pero sobre todo dedico este proyecto a la persona que me dijo, “Que te vaya muy bien hijito, y que todos tus días sean felices”, para ti abuelita Rosa.

**Pablo Maza**



## INTRODUCCIÓN

Los chivos y borregos, son animales ancestrales que han acompañado a la humanidad desde tiempos prehistóricos. Los humanos se aprovecharon de estos animales por los grandes beneficios que se obtenían de ellos, ya sea que los utilizaban como parte de la alimentación o para crear las vestimentas. En la actualidad estos animales se encuentran alrededor de todo el mundo y existe una gran cantidad de razas.

En el Ecuador hace falta revalorizar estos animales, por los grandes beneficios que se puede aprovechar de los mismos. Ha sido comprobado que la carne de chivo y borrego es mejor nutricionalmente que el resto de carnes rojas, por lo cual hay que potenciar, difundir y trabajar sobre este tema que es poco estudiado en nuestro medio por la existencia de prejuicios y tabúes.

El presente proyecto plantea tres capítulos que permiten conocer más acerca del tema a tratar para poder comprender y sacar conclusiones sobre la carne de estos animales. El primer capítulo busca generar conocimientos generales, como: de donde provienen, las razas, su alimentación, las características organolépticas de la carnes de chivo y borrego, etc.

El segundo capítulo busca investigar e identificar los mejores métodos de cocción aplicables a estos géneros cárnicos, basándose en entrevistas y experiencia propias al experimentar con los métodos propuestos, así también el estudio teórico de los métodos serán verificados para poder aplicar a recetas de autor.

Como finalización, en el tercer capítulo se presenta veinte recetas elaboradas por los autores del proyecto de intervención, como cocina de autor con la utilización de carnes de chivo y borrego, aplicadas distintos métodos de cocción y acompañados con productos andinos.



## **CAPÍTULO I**

### **LOS CAPRINOS**

#### **1.1.1 Recopilación Histórica**

Bonilla & Díaz(1992) señalan que el origen de las cabras domésticas se remonta a él Bezoar salvaje procedente de Asia, esta deducción fue hecha a partir de estudios genéticos e investigaciones morfológicas comparativas con los resultados que brindaron experimentos de reproducción.

Para ratificar este posible origen, Sayer (2010) dice que las primeras cabras domésticas pertenecían a los habitantes de Ganj Dareh, un asentamiento prehistórico en las Montañas Zagros del sur de Kurdistán. Donde por al menos 40.000 años, los hombres de esa región cazaban a la salvaje cabra bezoar, la cual lograron domesticadas hace 10.000 años.

La llegada de las cabras a Latinoamérica supuso la creación de razas criollas, que al pasar los siglos han adoptado características únicas y diferentes a sus ancestros europeos, la principal característica es la adaptación al clima y suelos ásperos. Mellado (1997) menciona que en el transcurso del tiempo desde la llegada de las cabras a Latinoamérica, estos animales han ido adquiriendo características distintas y muy valiosas, poseen una resistencia a ciertas enfermedades; su tiempo de vida se ha aumentado. El tipo de suelo y clima las ha hecho más adaptables a ambientes de aridez extrema y la principal característica es su adaptabilidad a la reducida cantidad de alimentos con producción aceptable de leche.

### **1.1.2 Clasificación Zoológica de los caprinos**

<b><u>REINO</u></b>	Animal
<b><u>FILUM</u></b>	Cordados
<b><u>SUBFILUM</u></b>	Vertebrados
<b><u>CLASE</u></b>	Mamíferos
<b><u>SUBCLASE</u></b>	artiodactilos
<b><u>FAMILIA</u></b>	Bóvidos
<b><u>GÉNERO</u></b>	Caprinos
<b><u>ESPECIE</u></b>	Hircus
<b><u>DENOMINACIÓN</u></b>	capra hircus

**Tabla 1:** Clasificación zoológica de los caprinos.

**Fuente:** [http://www.camponl.gob.mx/oeidrus/ESTUDIOS\\_E\\_INVESTIGACIONES/GANADERIA/manules%20caprino/manual1.PDF](http://www.camponl.gob.mx/oeidrus/ESTUDIOS_E_INVESTIGACIONES/GANADERIA/manules%20caprino/manual1.PDF)

**Fecha de Acceso:** 30 de Octubre 2017.

### **1.1.3 Razas Principales de carne**

En el Ecuador la raza dominante es la raza criolla, su llegada se remonta a la conquista española, luego con el tiempo se extendieron por todo el país. Esta no es la única raza existente.

#### **1.1.3.1 Alpina francesa**

En esta raza el color del pelaje varía desde blancos hasta mezclas de café, pasando por tonalidades negras. Poseen una producción lechera excelente, superando en calidad a razas suizas.

En cuanto a fisonomía de esta raza (Bonilla & Díaz, 1992, p.12) comentan algunas características físicas de esta raza, el peso y altura en las hembras

llegan hasta los 74 cm de alto y hasta los 56 kg de peso aproximadamente, por otro lado los machos llegan hasta los 87cm de alto y llegan a pesar hasta 77 kg. Es una raza lechera, produciendo de 800 a 900 litros como media anual y su porcentaje de grasa es de 3,2 a 3,6.



Figura 1: Raza alpina francesa  
Fuente: <http://vetucaldas.blogspot.com/2014/12/razas-de-leche.htm>  
Fecha de Acceso: 01 de Noviembre de 2017.

#### **1.1.3.2 Murciana**

Proveniente de Murcia- España. Bonilla & Díaz (1992) aportan características de esta raza señalando que son animales mansos, y rústicos además de ser excelentes productoras lecheras con alto índice de natalidad presentando partos dobles frecuentes. Esta raza se subdivide en variedad de huerta y de campo. La variedad de huerta presenta pelaje color negro, llegando a medir desde los 65 cm en hembras hasta 75 en machos, y alcanzando peso desde 45 kg en hembras, hasta 70 kg en machos.



Figura 2: Cabra de raza Murciana  
Fuente: <http://www.roysfarm.com/how-to-take-care-of-nubian-goats/>  
Fecha de acceso: 01 de Noviembre de 2017.



En la variedad de campo el pelaje es color caoba, llegan a medir desde los 65 cm en hembras, hasta los 75 cm en machos, y pesan desde los 40 kg en hembras hasta los 73 kg en machos.

#### **1.1.3.3 Nubiana**

Proveniente de Nubia al Centro oeste de África, principalmente apreciada por su fecundidad, dando hasta tres cabritos por parto. Al originarse en una región seca y soleada, se adapta fácilmente a climas secos y calientes. Su peso aproximado es de 40-60 kg en hembras y de 50 a 75 kg en machos.

Físicamente su pelaje abarca diversas tonalidades desde, blancos, colorados, negros, hasta castaños oscuros.

Para mejorar esta raza, se la cruzó con cabras inglesas dando como resultado la raza Anglo-Nubian. (Gordon, 2014) explica que a diferencia de razas de origen suizo, esta raza no produce mucha leche, pero su leche es rica en grasa, facilitando la producción de mantequillas y cremas, por esta razón se las conoce como “Las Jersey del mundo de las cabras”.



Figura 3: Raza Nubiana

Fuente:

<http://www.agraria.org/caprini/nubiana.htm>  
Fecha de acceso: 01 de Noviembre de 2017.

#### **1.1.3.4 Toggenburg**

Apreciada por su productividad y rusticidad, es una raza de origen suizo. Su peso va desde los 50 kg en hembras y 70 kg en machos y su altura va desde los 70 cm en hembras hasta los 83 cm en machos.

Al hablar de sus características (Nyanjom & Konyango, 2003) hacen una comparación de esta raza con las cabras Saanen, diciendo que las Toggenburg son más fuertes, su rusticidad les permite estar entre pastos duros, además su producción lechera está entre los 2 a 3 litros diarios, superando a las Saanen.



Figura 4: Raza Toggenburg

Fuente:

<http://vetucaldas.blogspot.com/2014/12/razas-de-leche.html>.

Fecha de acceso: 01 de Noviembre del 2017.

#### **1.1.3.5 Saanen**

Proveniente de Saanen- Suiza, apreciada principalmente por su alta producción lechera y gran tamaño. Su peso va desde los 45 kg en hembras y hasta los 90 kg en machos, su altura va desde los 70 cm en hembras y hasta los 90 cm en machos. Físicamente su pelaje tiene tonalidades claras, como blanco y crema, carece de cuernos. (Bonilla & Díaz, 1992) señalan que las cabras de esta raza tienen un cuerpo largo y anguloso, sus partos presentan alto número de crías, teniendo partos de hasta tres cabritos. Sus ubres son bien desarrolladas, con tetas simétricas y al tener alto número de crías, sus ligamentos son fuertes.



Figura 5: Raza Saanen

Fuente: <http://www.ranchoelacicate.com/raza-saanen.php>.

Fecha de acceso: 01 de Noviembre del 2017.



(Nyanjom & Konyango, 2003) indican que el rendimiento lechero de esta raza es excelente, llegando hasta los tres litros diarios de rendimiento lechero.

#### **1.1.4 Alimentación de los caprinos**

Las cabras llaman la atención por su adaptación y tolerancia a ciertos alimentos, ingiriendo todo lo que se encuentre a su alrededor. Estos animales seleccionan su dieta a través de tres de fases: reconocimiento de alimento, intensidad y selección.

En un sistema de explotación adecuado, los horarios de alimentación son muy importantes. Benavides, Esquivel, & Lozano (1995) mencionan que durante todo el día el animal debe estar cerca de algún alimento ya sea pastura, forraje, agua fresca o sal mineral. Recomiendan que la ración sea de varias veces al día, promoviendo el consumo y obteniendo mayor producción de leche.

Una alimentación balanceada beneficiará la producción, pero la cantidad a consumir depende del estado de los caprinos: nivel productivo y estado fisiológico. Benavides & al (1995) señalan que la alimentación en una cabra adulta debe tener 4 componentes: pasto, suplemento de forraje de leñosa forrajera, mezcla de sal común con sal mineral, y agua.

En nuestro país normalmente el manejo de las cabras se las realiza de manera hogareña, dejando a los animales que coman lo que esté a su alrededor, generalmente no se cumplen los requisitos alimenticios para una buena producción de leche o carne, esto también se debe al poco interés con estos animales, métodos de producción y tecnologías deficientes.

### **1.1.5 Denominación de los caprinos según la edad**

<b><u>Cría gemelar</u></b>	15 días de edad, peso de 2 a 2,5 kg.
<b><u>Cría macho</u></b>	30 a 60 días, peso vivo es de 6 kg a los 30 días y de 10 kg a los 60 días.
<b><u>Cabrito de segunda</u></b>	Mayor de dos meses
<b><u>Capón</u></b>	Machos castrados, destinados al engorde, mayores de 6 meses hasta 2 años. Peso de 35 a 55 kg.
<b><u>Animales de desecho</u></b>	Mayores a 6 años.

Tabla 2: Clasificación de cabras según edad y peso.

Fuente: Manual de explotación y reproducción en caprinos.

### **1.1.6 Características de la carne por la edad del caprino**

En países en vías de desarrollo el consumo de carne de cabra en cualquiera de sus clasificaciones es muy común, generalmente se consume la carne de cabra joven conocido como Chivo, mientras en países desarrollados el consumo va de acuerdo a la raza y clasificación de la cabra, (Bonilla & Díaz, 1992) indican que a diferencia de Latinoamérica, donde se consume la cabra sin considerar raza, edad o alimentación, en países desarrollados se considera un error consumir cabras procedentes de rebaños lecheros selectos.

Las cabras adultas llegan a tener un sabor muy fuerte y penetrante, además su carne es dura, esto hace que la carne de cabrito y chivo sean idóneas para el consumo. (Cabrera, 2014), señala las mejores aplicaciones de carnes para la cocina según su experiencia, diciendo que el cabrito es un animal muy joven que solo ha sido alimentado a base de leche, su carne es muy tierna y gelatinosa, resultando muy adecuada asada. El chivo tiene menos de un año y es alimentado a base de leche y pastura, su carne tiende a ser muy jugosa y



con poca grasa, muy recomendada para guisos y carnes en salsas. No se recomienda ningún tipo de preparación para carnes de cabra vieja.

### **EL CHIVO**

Chivo es el nombre que ha sido otorgado a las cabras en muchas partes de nuestro país. Es un animal de pequeña talla, con cuernos pequeños arqueados y normalmente tienen barba, es un animal que se adapta a cualquier medio ambiente, pero al ser un animal muy ágil se lo encuentra mayormente en zonas montañosas; además es un animal poco susceptible a enfermedades haciendo su crianza y manejo fácil y sin grandes gastos monetarios.

Este animal ofrece un aprovechamiento muy alto, al poder utilizar; su leche y su carne para alimentación; su piel, sus cuernos y sus pezuñas para vestimenta y la fabricación de artesanías.

#### **1.1.7 Carne de Cabras**

Para conocer las características organolépticas, primero clasificamos la carne de las cabras. Normalmente la clasificación se la hace de manera informal, existiendo tres tipos: "La carne de chivo cebado, la cabra de vieja y el cabrito, (IICA, 1999) clasifica a las cabras como: cabrito, chivo cebado y cabra vieja, esta clasificación está dada sin normas claras y es válida para cabras en pie como en canal. En nuestro país los nombres de esta clasificación de carne pueden variar, sin dejar de ser los mismos. La edad de las cabras es la principal variante para clasificarlas, (IICA, 1999) señala las edades para clasificar la carne de los caprinos, siendo el cabrito un animal que se lo aprovecha de entre los 30 y 45 días de edad, el chivo cebado es un animal joven de un año, y las cabras son animales viejos destinados al desecho sin importar su sexo. Se debe tener en cuenta que se recomienda hasta 6 años de vida útil de una cabra.

La carne de caprinos tiene característica muy positivas en comparación de ovinos y vacunos, (Durán, 2007) expresa que la carne de cabras tiene entre 47



y 54% menos grasa, es más rica en aminoácidos, llegando a ser magra y baja en colesterol con mayor digestibilidad.

### **1.1.8 Composición nutricional de la carne de chivo**

La carne de cabra en comparación con otras carnes, es más saludable, es decir posee menos grasas, grasas saturadas y menos cantidad de colesterol, llegando a ser beneficiosa para la salud.

Ratificando los beneficios de la carne de caprinos (Weinstein & Mark, 2011), indican que las calorías que ofrece son menores en comparación a otras carnes rojas y blancas, el porcentaje de grasas saturadas que posee es de menos de la mitad en comparación a la carne de res, reduciendo la cantidad de colesterol. Para ver más comparaciones observar el cuadro siguiente.

Comparación nutricional de distintas carnes:

Por 6 onzas (170 gr por servicio)	Cabra	Pollo	Res	Cerdo	Cordero
Calorías	244	324	358	360	350
Grasa (en gramos)	5,2	12,6	15,8	116,4	16,2
Grasas Saturadas (en gramos)	1,58	3,4	6,0	5,8	5,8
Colesterol ( en miligramos)	127,6	152	146,2	146,2	156,4

Tabla 3: Información nutricional y comparativa de la carne de caprinos

Fuente: (Weinstein & Mark, 2011)



## **Grasa subcutánea en la carne**

La grasa se califica o aprecia de manera muy subjetiva, sugerida por la experiencia de los compradores a lo largo de los años. (IICA, 1999) Indica que la falta de grasa subcutánea en las carnes caprinas dificulta la conservación de las canales por periodos de tiempo largo, las carnes sufren deshidratación y tienden a quemarse por las bajas temperaturas. Problema que se ve reducido en canales con cantidad considerable de grasa subcutánea.

### **1.1.9 Cortes de carne de chivo**

Al adquirir carne de chivo es muy común visitar los mercados, donde se puede encontrar canales o medias canales para su venta, el cual se adquiere por libras en caso de ser necesario. Antes de comprar la carne es importante revisar e inspeccionar la canal para saber la calidad, contenido de grasa y edad del animal.

(Colomer, Morand, Kirton, Delfa, & Sierra, 1988) explican el proceso de preparación de la canal, empezando por el despiece, seccionando las canales con un corte sagital a través de la columna vertebral, obteniendo dos mitades, la media canal derecha y la media canal izquierda.

De una media canal de cabra podemos obtener 5 cortes adecuados para la cocina, además cada corte posee una categoría de acuerdo a las preferencias de los consumidores.



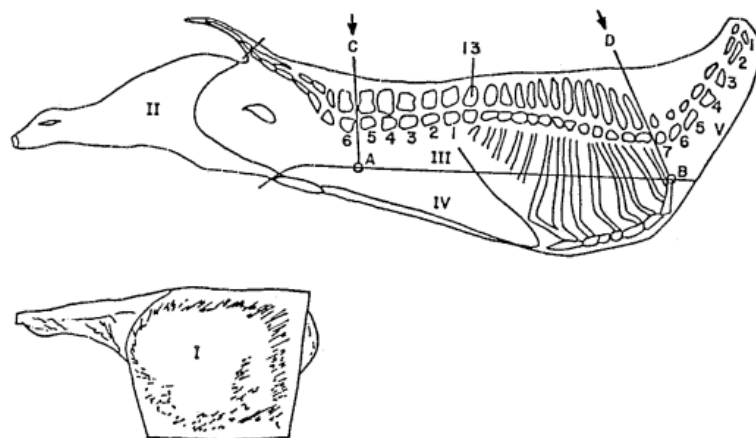


Figura 6: Despiece de una media canal derecha

Fuente: Métodos normalizados para el estudio de los caracteres cuantitativos y cualitativos de las canales ovinas y caprinas.

Para un correcto despiece de la canal, (Colomer, & al 1988) indican el procedimiento a seguir:

El primer corte por el que se empieza a sacar las piezas es la espalda, tiene una categoría de primera y se sugiere que su preparación sea asada al horno.

El segundo corte es la pierna, siendo un corte de categoría extra y para su uso se recomienda asado al horno.

El tercer corte es el costillar, categorizado como extra, sugerido para ser asado al horno.

El cuarto corte son los bajos, categorizados como corte de segunda, sugerido guisar como método de cocción.

El quinto corte es el cuello, al igual que el anterior es un corte de segunda y se sugiere utilizar para guisar.





### **1.1.10 Otros productos**

Los caprinos ofrecen gran variedad de productos derivados ya sea de su piel, leche, inclusive viseras, reiterando los caprinos ofrecen un aprovechamiento muy alto de todas sus partes.

#### **Leche**

Derivado de la leche, se obtienen quesos, (Authors, 2011) menciona dos tipos de queso que se pueden realizar de manera casera y familiar sin necesidad de grandes equipos. Un queso que lo denomina "Queso familiar", que el proceso para realizarlo es como el de un queso fresco, pero el tiempo de reposo y drenado llega hasta los dos días. Otro queso que indican es el queso Cottage, hecho con leche desnatada. Además obtenemos mantequillas, cremas y natas de leche.

#### **Piel**

La piel es utilizada a nivel mundial dentro de la industria textil como también para la producción de calzado y otros artículos varios. (Bonilla & Díaz, 1992) Expresan que la raza de cabra más utilizada para manufactura textil es la cabra Angora debido a que posee pelaje corto y fino. Además señala que el curtido es el método utilizado para tratar las pieles, impidiendo putrefacción de pieles y aumenta su resistencia al agua.

#### **Cuernos y pezuñas**

Es muy común observar que los cuernos y pezuñas son usados principalmente en el mercado de artesanías, destinados para adornos de hogar y decoración interior.



## **LOS OVINOS**

### **1.2.1 Recopilación Histórica**

La especie ovina se extendió en tiempos prehistóricos, desde Asia a Europa y África, posteriormente, en la edad moderna desde Europa a América y Oceanía distribuyendo, actualmente, en los cinco continentes (Daza, Fernández y Sánchez, 2004), siendo así que los ovinos ingresaron en América Latina con los españoles en el siglo XVI, que los traían para abastecer de leche y carne para sus tripulantes (Padilla, 2006). Las razas más notables que llegaron al sur de América fueron el Merino, por su producción de lana y la Churra para la producción de carne y leche, siendo estas dos razas de origen español.

Los Autores Simons y Padilla en sus libros, mencionan que los ovinos son animales de temperamento tranquilo y buena rusticidad, lo que permite que se adapten a la mayoría de ecosistemas, sin embargo, desde la llegada de los españoles hasta la actualidad, el erróneo manejo de su crianza por más de 400 años, provocó que las razas originales se mezclaran entre sí dando como resultado las crías actuales conocidas como de raza criolla.

La población de ovinos según el compendio de estadísticas en el Ecuador del año 2014, es de un total de 674.395 cabezas de ovino; distribuido fundamentalmente en La región Sierra, con 643.901, en La Región Costa con 28.688 y en La Región Amazónica con 1.805. La mayoría de población ovina se encuentra en la provincia de Cotopaxi con 193 522, mientras que, en la provincia del Azuay existe 81.008 cabezas, se ubica a la provincia en el cuarto puesto con mayor producción en el país.

### **1.2.2 Clasificación Zoológica de los Ovinos**

<b><u>REINO</u></b>	Animal
<b><u>FILUM</u></b>	cordados
<b><u>SUBFILUM</u></b>	vertebrados
<b><u>CLASE</u></b>	mamíferos
<b><u>SUBCLASE</u></b>	artiodactilos
<b><u>FAMILIA</u></b>	bóvidos
<b><u>GÉNERO</u></b>	ovis
<b><u>ESPECIE</u></b>	aries
<b><u>DENOMINACIÓN</u></b>	ovis aries

Tabla 4: Clasificación zoológica de los ovinos  
Fuente: Paulina Parra, Pablo Maza

### **1.2.3 Razas**

Las razas se encuentran constituidas por un grupo de animales de una especie con antepasados comunes y características genéticas que hacen que se asemejen entre sí (Padilla, 2006), y perpetúan por herencia a su descendencia (Cantú, 2008), de esta forma los ovinos se les clasifica según su productividad: producción de carne, producción de leche, producción de lana. Existe alrededor de más de 300 razas de ovinos, para poder lograr el objetivo, solamente nos enfocaremos en las razas productoras de carne.

### **1.2.3.1 Razas de Carne**

Camiragua (2008), explica que las razas productoras de carne se caracterizan por su alta tasa de crecimiento, lo que permite que estos ovinos sean más grandes a corta edad, su carne es más magra, mientras que, la producción de lana es menor.

### **1.2.3.2 Southdown**

Es una de las razas más antiguas, originaria de Inglaterra, sus principales rasgos son: pelo corto cabeza grande, orejas grandes y de color negro, carecen de cuernos, los machos pesan de 80 a 100 kg y las hembras de 55 a 70 kg. Su productividad es de 80% carne y 20% lana.

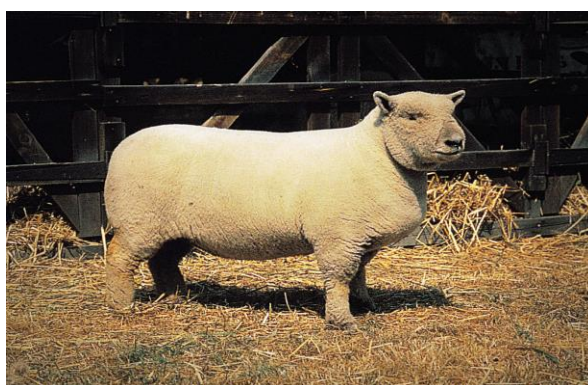


Figura 7: Oveja de raza Southdown

Fuente: <http://www.cabanhaovelhanegra.com.br/historia-da-raca-southdown-uma-das-mais-antigas-do-mundo/>

Fecha de acceso: 22 de Noviembre, 2017.

### **1.2.3.3 Lincoln**

Originario de Inglaterra, sus principales rasgos son: lana larga, de cuerpo grande, los machos pesan de 120 a 160 kg, y las hembras de 100 a 110 kg. Su productividad es de 70% carne y 30% lana.



Figura 8: Macho lincoln

Fuente:

[http://www.actiweb.es/ovinos/razas\\_ovinas\\_en\\_colombia.html](http://www.actiweb.es/ovinos/razas_ovinas_en_colombia.html)

Fecha de acceso: 22 de Noviembre, 2017.

### **1.2.3.4 Romney Marsh**

Originario de Inglaterra, sus principales rasgos son: cuellos corto grueso y fuerte, de cuerpo alargado, color blanco en su mayoría, pezuñas grandes; los machos pesan de 90 a 113 kg y las hembras de 79 a 91 kg. Su productividad es de 60% carne y 40% lana.



Figura 9: Macho Romney Marsh

Fuente:

<http://zoovetespasion.com/ovinos/razas-de-ovinos/raza-ovina-romney-marsh/>

Fecha de acceso: 22 de Noviembre, 2017.

### **1.2.3.5 Suffolk**

Originario de Inglaterra, sus principales rasgos son: cabeza grande, carece de cuernos, despoblada de lana, cuello corto, cabeza y patas de color negro; los machos pesan de 100 a 125 kg y las hembras de 70 a 90 kg. Su productividad es de 80% carne y 20% lana.



Figura 10: Macho Suffolk

Fuente: <http://www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/ovino-raza-suffolk>

Fecha de acceso: 22 de Noviembre, 2017.

### **1.2.3.6 Hampshire Down**

Originario de Inglaterra, sus principales rasgos son: cabeza negra, cara y patas sin lana, rápido crecimiento, lana de color blanco, los machos llegan a pesar hasta 120 kg y las hembras 90 kg. Su productividad es de 80% carne y 20% lana.



Figura 11: Ovejas Hampshire Down

Fuente: <http://www.xn--cabaunelen-4db.com.ar/raza-hampshire-down-dd96-cc48.html>

Fecha de acceso: 22 de Noviembre, 2017.



### **1.2.3.7 Poll Dorset**

Originaria de Inglaterra, sus principales rasgos son: cara blanca, tamaño mediano, carece de cuernos, pezuñas blancas, no resisten la humedad, los machos pesan de 102 a 123 kg y las hembras 68 a 91 kg. Su productividad es de 75 % carne y 25% lana.



Figura 12: Oveja Poll Dorset

Fuente:

<http://caprilvirtual.com.br/noticias3p.php?recordID=646>

Fecha de acceso: 22 de noviembre ,2017.

### **1.2.3.8 Pelibuey**

Originaria de África, sus principales rasgos son: cara y patas blancas, carecen totalmente de lana, son de climas cálidos, tienen cola larga, de crecimiento lento, los machos pesan de 45 a 60 kg y las hembras de 37 a 47 kg, Su productividad es solo para carne.

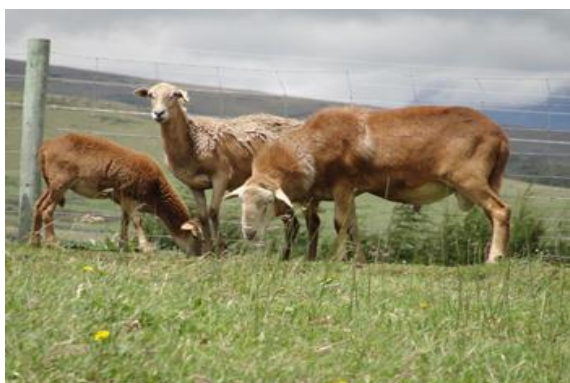


Figura 13: Ovejas Pelibuey

Fuente:

<http://www.agroscopio.com/ec/aviso/pie-de-cria-ovejas-pelibuey>

Fecha de acceso: 22 de Noviembre.

### **1.2.3.9 Black Belly**

Originario de Barbados, sus principales rasgos son: lana oscura, musculosas, carecen de cuernos, resistencia a parásitos, cuello largo, carece de lana, los machos pesan de 34 a 60 kg y las hembras de 30 a 40 kg. Su productividad es de 90 % carne 10% lana.



Figura 14: Oveja y cordero blackbelly  
Fuente: <http://zoovetespasion.com/ovinos/razas-de-ovinos/raza-ovinos-black-belly/>  
Fecha de acceso: 22 de Noviembre, 2017.

### **1.2.3.10 Criolla**

Se ha designado este nombre a los ovinos actuales dentro del país. La Asociación Nacional de Criadores de Ovinos (ANCO)<sup>1</sup> afirman que casi el 90% de ovinos en el Ecuador son criollos, esta raza se ha dado como resultado del cruce de las razas Manchega y Churra originarias de España. Este mestizaje se dio después del siglo XVIII, cuando la falta de comercio de lana declino por la independencia de España y Ecuador dejó de ser uno de sus exportadores,

---

<sup>1</sup> La ANCO fue creada en 1953, como una entidad no gubernamental y sin fines de lucro, con la finalidad de proponer un mejoramiento y reproducción de ganado ovino para el crecimiento económico de los campesinos y comunidades que lo soliciten.



como consecuencia los ovinos pasaron a ser de menor importancia y por ende su crianza fue dada a los campesinos de la época.

Sus principales rasgos son: pequeños, de lana gruesa y corta, patas cortas, carece de lana en la cara y en las patas, el peso de machos y hembras es de 20 a 30 kg.



Figura 15: Oveja criolla

Fuente:

<http://www.utc.edu.ec/utc/salache/proyceypsa>

Fecha de acceso: 22 de Noviembre, 2017.

#### **1.2.4 Alimentación de los ovinos**

La alimentación de los ovinos se realiza principalmente con base en el pastoreo, (koeslag, 2014); según la ANCO, más del 90% de la población ovina en el Ecuador se alimenta en la praderas naturales, ya sean en páramos comunales, áreas marginales, caminos.

Koeslag (2014), manifiesta que los ovinos prefieren alimentarse de pastos verdes que contengan gramíneas (cebadilla, ryegrass, avena, etc.) y leguminosas (alfalfa, trébol blanco, lenteja forrajera), ya que estas son más tiernas y jugosas. Por otro lado Bravo (2008), afirma que hay que complementar la alimentación con sales minerales y un consumo de dos litros

de agua fresca a diario. La alimentación en praderas cultivadas, tiene la ventaja de obtener mayor rendimiento y valor nutritivo (Padilla, 2006).

### **1.2.5 Denominación de los ovinos según la Edad**

<b><u>EDAD</u></b>	<b><u>MACHOS</u></b>	<b><u>HEMBRAS</u></b>
0 - 1 mes	lechal	lechal
1- 6 meses	cordero	cordera
6 - 18 meses	borrego	borrega
2 años	capón	oveja
3 años	carnero	oveja
4 o más años	carnero	oveja

Tabla 5: Categorías según edad de los ovinos.

Fuente: ([http://www.produccion-animal.com.ar/produccion\\_ovina/produccion\\_ovina/146-MANUAL\\_DE\\_OVINOS.pdf](http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_ovina/produccion_ovina/146-MANUAL_DE_OVINOS.pdf))

Fecha de acceso: 23 de Noviembre, 2017.

### **1.2.6 Características de la carne por la edad del ovino**

**Lechal:** La carne del lechal es muy fina y jugosa de un color rosado blanquecino, es menos nutritiva que los ovinos de mayor edad, su porcentaje de rendimiento por canal es del 50%, su peso en muerto es de 7 a 10 Kg, el sacrificio se da cuando la cría tiene 3 semanas.

**Cordero:** La carne del cordero es menos tierna, menos jugosa por la pérdida de grasa, de un color rojo claro y más nutritivo que el lechal ya que ha consumido



pastos. Su porcentaje de rendimiento por canal es de 50 a 60%, su peso en muerto es de 30 kg. El sacrificio se da cuando el cordero tiene de 5 a 6 meses.

Borrego: La carne de borrego es más magra, jugosa por la grasa intramuscular, de un color rojo intenso un poco oscuro, así como su valor nutritivo es mayor. Su porcentaje de rendimiento por canal es de 50 a 60%, su peso en muerto puede llegar hasta 60 kg dependiendo de la raza, El sacrificio se da cuando el ovino tiene una edad de 1 año.

## **EL BORREGO**

### **1.2.7 Consumo de borrego en el Ecuador**

Se le considera borrego al ovino que ha tenido 18 meses de crianza. (Lema, 2012). De acuerdo a Pazmiño y Rubio (2012), el 90% de esta población está en manos de las comunidades campesinas e indígenas, las cuales venden sus borregos en época de necesidad, tales como inicio de clases o por motivo de alguna enfermedad; el porcentaje restante, se encuentra en manos de criadores privados, que prefieren mantener para cruce o venderlos cuando aún son corderos.<sup>2</sup>

Simons (2011), indica que, la carne de borrego es muy fácil de digerir, lo que beneficia a personas con problemas gastrointestinales. El borrego criado con hierba tiene una concentración alta de ácido linoleico, que es un químico natural con propiedades antioxidantes, anticancerígenas y beneficiosas para el corazón.

### **1.2.8 Alimentación para Borregos de engorda**

Los borregos que se destinan a la producción de carne pueden ser engordados por medio de pastos artificiales de buena calidad, para un crecimiento rápido es

---

<sup>2</sup> Guarderas (2013), realizó un estudio de mercado, en el cantón Quito, Valle de los Chillos y Cumbayá, donde demuestra el posible consumo y crecimiento de la demanda de carne de cordero, con las condiciones de un buen proceso de faenado y empaquetado para la venta.



necesario suplementar su alimentación con balanceados ya sean en forraje o en concentrados. (Koeslag, 2014)

### **1.2.9 Composición química de la carne de Borrego.**

#### **Agua:**

La carne está compuesta por un 74% de agua, la cantidad de agua depende de la edad, sexo, zona del cuerpo, actividad de los músculos, etc., por esta razón no todos los canales tiene la misma cantidad de agua.

#### **Proteína**

La proteína es el componente más importante en cualquier alimento, en el caso de los ovinos se puede encontrar un porcentaje de 18 a 25%, así también, el contenido varía con las diferentes razas y el tipo de músculo donde se encuentre.

#### **Lípidos**

Se puede encontrar una proporción de 3% de lípidos en los ovinos, el cual está compuesto por moléculas de triglicéridos, glicéridos y ácidos grasos.

#### **Carbohidratos**

Los carbohidratos existentes en la carne de borrego no es de mayor importancia, ya que se encuentra en un porcentaje de 0.5 a 1 %, se presenta en forma de glucógeno, glucosa, y ribosa.

#### **Minerales**

Los minerales son muy importantes para la estructura de la carne y para la calidad nutricional, están en una cantidad aproximada del 1% compuesta por: sodio, potasio, calcio, magnesio, hierro, fósforo y cloro.

### **1.2.10 Grado de finalización de la carne de borrego**

Sánchez (2003) explica que el grado de finalización es el que permite a los productores saber el momento perfecto para poder sacrificar al animal, se

comienza con una revisión superficial para determinar la cantidad de grasa, si los huesos son prominentes, o si hay más musculatura que grasa.

Los principales requisitos para una buena finalización es que el borrego no sea ni tan flaco ni tan gordo, debe tener una capa delgada de grasa y que a la vez esta sea firme, para la musculatura se palpa la cantidad de carne que se encuentra en el hombro, costillas y lomo; además se debe observar la longitud del tronco, gordura y tamaño. Las piernas representa la parte más valiosa del canal ya que ahí se encuentran los jamones, los cuales deben ser largos y anchos.

### **1.2.11 Cortes de carne de borrego**

Sánchez (2013) comenta que antes del sacrificio los borregos pasan por una prueba para verificar su estado de sanidad, sin embargo en el medio existe campesinos que prefieren sacrificarlos en las fincas y dar una venta directa en los mercados locales.

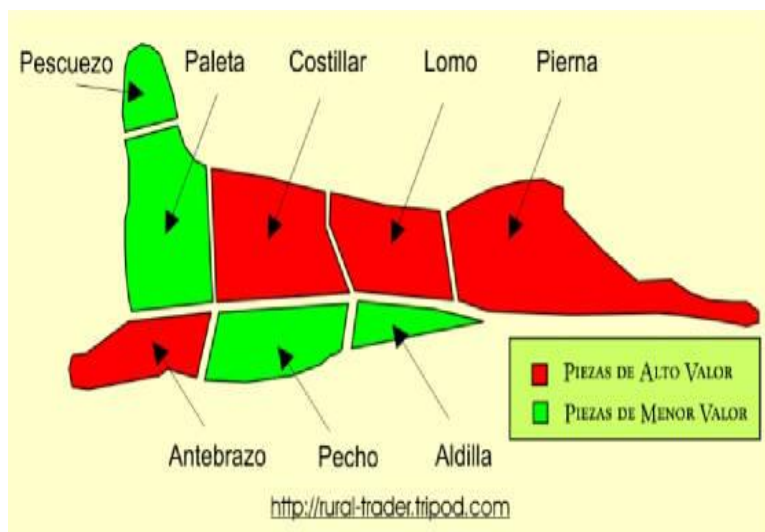


Figura 16: Gráfico de cortes de un Borrego

Fuente: [http://carnicosuc2010.blogspot.com/2010/04/cortes-primarios-comerciales-de-mayor\\_10.html](http://carnicosuc2010.blogspot.com/2010/04/cortes-primarios-comerciales-de-mayor_10.html)

Fecha de acceso: 23 de Noviembre, 2017.

En España<sup>3</sup> los cortes de borregos se categorizan de la siguiente manera:

<sup>3</sup> En otros países como Estados Unidos la carne de borrego se utiliza en chacinería, para fabricar salchichas. (Simmons, P., & Karius, C. 2011, pg 389)



Primera categoría: pierna (chuleta de pierna) y solomillo (chuleta de aguja, chuleta de centro), a estos cortes se puede aplicar métodos de cocción como fritura, parrilla o a la brasa, así también, se puede utilizar toda la pierna para realizar ahumados, salmueras, y curados. De la misma manera al solomillo se puede deshuesar y usar el lomo como un corte más fino.

Segunda categoría: paleta (chuleta de paleta), costillar; para la paleta se puede aplicar métodos como horneado, braseado, y a la vez se puede utilizar para rellenos, la carne presente en estos cortes son tiernos y jugosos.

Tercera categoría: cuello, pecho, falda, manos y rabo; con estos cortes para no desperdicios y aprovechar el 100% se puede utilizar en guisos, menestras o estofados.

### **1.2.12 Otros productos**

#### **Lana**

Gea (2007) afirma que los ovinos son los mejores productores de lana, ya que todo el año rinde; por día su vellón crece 0.3mm, se recomienda realizar 2 esquilas por año para no dañar el vellón. La lana es utilizada por la industria textil, para la creación de prendas de vestir de alta calidad que se usan mayormente en invierno.

#### **Leche**

García-Díaz, Mantecón, Sepúlveda, & Maza, (2012) afirman que la producción de leche ovina permite obtener productos de buena calidad y de alto valor adquisitivo, y a su vez no requiere una gran inversión ni de instalaciones, como productos finales se puede elaborar quesos que en el mercado son muy cotizados, a su vez sube el valor sube por ser artesanales.



## **CAPÍTULO II**

### **2.1 Métodos de cocción aplicables a carnes de chivo y borrego**

Las carnes de chivo y borrego son muy poco trabajadas y explotadas al máximo, es común ver en distintos restaurantes de la ciudad que no existen muchos platos preparados con estos géneros cárnicos, máximo se puede encontrar un plato en las cartas.

Recordando la experiencia adquirida en las cocinas de la Universidad; se ha aplicado pocas técnicas y métodos de cocción a estos géneros, donde se observó que el método a aplicar depende del tipo de corte que se desea preparar.

Para las carnes de borrego y chivo se pudo trabajar con cocciones largas, ya sea un braseado en verduras, un guiso o una cocción al vacío.

Mediante el proceso de investigación, se realizó entrevistas <sup>4</sup> a chefs reconocidos nacionalmente, donde nos contaron sus experiencias al trabajar con las carnes de chivo y borrego, llegando a la conclusión y por consejos de los chefs, lo ideal es aplicar un proceso previo como las siguientes métodos de conservación<sup>5</sup>.

#### **2.1.1 Métodos de conservación**

- (a) **Ahumado:** "Exponer las carnes o pescados al humo para darles un sabor especial y prolongar su conservación". (Retamar, s.f, pg. XLVI)
- (b) **Maduración:** "Proceso mediante el cual la carne se mantiene fresca a una temperatura superior al punto de congelación, la carne pierde dureza y gana blandura". (Iglesias, s.f, pg. 16)
- (c) **Salmuera:** "Solución de agua, sal común, sal de nitrito, y aromatizantes, que se utiliza para la salazón de carnes como técnica de conservación". (Retamar, s.f, pg. XLVIII)

---

<sup>4</sup> Véase entrevistas realizadas a distintos chefs en los anexos. (Pg.147)

<sup>5</sup> Durán (2007) indica que las técnicas de conservación son una acción curativa que permite prevenir la descomposición rápida de las carnes, del mismo modo, mejora su sabor, aroma y color.



### **2.1.2 Métodos de Cocción**

De la misma manera por la experiencia adquirida en la universidad y las entrevistas, concluimos que los siguientes métodos de cocción pueden ser aplicables a estos géneros cárnicos.

- (a) **Brasa:** “Sistema de cocción a base de colocar los alimentos directamente sobre las brasas sin quemarlo”. (Jordán, 2011, pg. 316).
- (b) **Brasear:** “Cocer en horno suave un caldo corto(caldo compuesto de hortalizas, aromáticas vino para la cocción de carnes),con carnes, se emplea un recipiente llamado braseira o una cacerola tapada”.(Retamar, s.f, pg. XLVIII)
- (c) **Sous vide:** “ Es un término francés que significa debajo de vacío, en este método de cocción la comida es colocada en una bolsa de seguridad, sellada y cocida en una cantidad generosa de agua a una temperatura precisa, por periodos largos de tiempo” (Grady, 2017, pg. 12).
- (d) **Fritura:** “Las frituras son preparaciones cocidas en manteca, mantequilla o aceite muy caliente y abundante; para que la fritura sea perfecta, los alimentos deben flotar en la grasa, de este modo no se ablandan y quedan dorados” (Martínez, González, Covadonga, 2002, pg. 121).
- (e) **Guisado:** “Preparación de carne en trozos pequeños hecha en calderos, tapado y con bastante líquido, que se reduciendo en la cocción, a fuego lento, hasta tener una salsa espesa”. (Cartay, 2005, pg. 128).
- (f) **Horneado:** “Asar es cocer con calor seco, asado en el horno donde el calor se transmite por contacto directo y por radiaciones o aire caliente” (Gil, 2010, pg. 19).
- (g) **Salteado:** “Cocer un alimento, a fuego vivo, con poca grasa, haciendo saltar constantemente para evitar que se pegue” (Retamar, s.f, pg. XLVIII)





## **2.2 Experimentación de métodos aplicables a carnes de chivo y borrego**

Al tener un conocimiento previo teórico, procedemos a una práctica experimental para poder comprobar si todas las técnicas investigadas y dadas por una conclusión empírica son aplicables a las carnes de chivo y borrego, de este modo se puede verificar cuál de las técnicas propuestas son las más óptimas. Ya que la metodología se basa en un proceso prueba-error, esto nos permite valorar las técnicas que serán aplicadas para estos géneros cárnicos, por lo tanto nos confirmará cuál de estas son las mejores para que en el siguiente capítulo se pueda crear las recetas de autor. Teniendo como un objetivo principal el promover el consumo de estos dos tipos de carnes, verificaremos que tan eficaces son estos métodos para poder cambiar su sabor y sobre todo saber si es verdadero el prejuicio de que estas carnes tienen un sabor muy fuerte, por lo cual no prefieren consumir.

Para la experimentación se compró medias canales de las respectivas carnes, ya que en nuestro medio no existe una crianza de borregos y chivos de carnes, los canales que se consiguen son de borregos de lana o leche, y las de chivos de una descuidada crianza, por lo tanto las medias canales son de poca carne.

### **Chivo**

Para empezar a trabajar con las pruebas de cocción en chivo, se compró el brazo del animal, encontrando una cantidad regular de grasa en la carne, y se dividió el corte para poder trabajarlo sin tener pérdida y desperdicio considerable.



Foto 1: Brazo de Chivo  
Fuente: Pablo Maza  
Fecha: 5 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza



Foto 2: Brazo dividido.  
Fuente: Pablo Maza  
Fecha: 5 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza



Foto 3: Pierna de borrego  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 6 de Diciembre, 2017.

### **Borrego**

Para trabajar con las pruebas de carne de borrego se compró una pierna y un costillar, a estos cortes se les aplicó un deshuesado, de esta manera se pudo limpiar la mayoría de membranas de grasa y ligamentos, para que la carne a utilizar sea netamente magra.

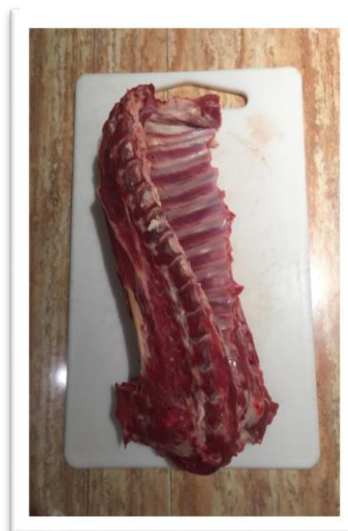


Foto 4: Costilla, Paleta y Lomo de borrego.  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 6 de Diciembre, 2017.

Como paso previo a aplicar los métodos de cocción, se consideró aplicar métodos de conservación.

## **2.2.1 Métodos de conservación**

### **2.2.1.1 Ahumado:**

#### **Chivo**

Para el ahumado en chivo, se utilizó una parrilla, ubicando la carne a fuego indirecto, e introduciendo a las brasas maderos de roble para aportar buen aroma a la carne. Se ahumó aproximadamente por 3 horas, a fuego bajo.



Foto 5: Carne de chivo  
Ahumado

Fecha: 12 de Diciembre,  
2017.

Autor: Pablo Maza

#### **Borrego**

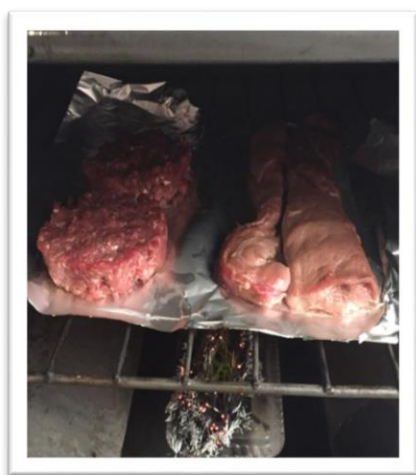


Foto 6: Lomo de borrego  
Ahumado

Autor: Paulina Parra

Fecha: 12 de Diciembre, 2017.

Para este método se utilizó ramas de romero, al no tener un sahumador, el ahumado se realizó en un horno doméstico, se aplica este método por 2 horas, dejando la carne con un aroma exquisito, la carne queda con un color rojizo.

**2.2.1.2 Maduración:** Para que este método sea aplicado y verificado se necesita que la carne tenga mínimo un mes de maduración y que haya tenido una salmuera previa; por esta razón no se realizó este proceso.

### **2.2.1.3 Salmuera:**

#### **Chivo**



Foto 7: Aplicación de salmuera, prueba 1  
Fuente: Pablo Maza  
Fecha: 5 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza.



Foto 8: Vista superior salmuera, prueba 2.  
Fuente: Pablo Maza  
Fecha: 5 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza.

Para la carne de chivo, por experiencia propia se optó por aplicar una salmuera en la carne destinada a ser tratada en brasa o grill. Para la prueba número 1, se preparó una salmuera especiada con aproximadamente 50 gramos de sal por litro de agua, y, además se agregó ají seco a la mezcla, obteniendo un sabor excelente con un toque picante. Para la prueba número 2, se preparó

una salmuera con menor cantidad de sal que la anterior y cargada con más especias aromatizantes.

Ambas salmueras trataron a la carne 9 durante 9 horas.

### **Borrego**



Foto 9: Carne de borrego aplicada diferentes salmueras.

Autor: Paulina Parra

Fecha: 7 de Diciembre,2017

Como se puede observar en la foto 9, la carne de borrego ha sido deshuesada, comenzando desde el lado izquierdo: la tarrina #1 contiene carne procedente de la pierna donde se aplicó una salmuera simple (sal y agua), la tarrina #2 contiene la misma carne de la 1, aquí se cambió a una salmuera compuesta (sal, agua, especias), la tarrina #3 contiene los cortes de la paleta y pierna aquí se aplica una salmuera de yogur griego mezclado con agua y sal. En estas 3 primeras tarrinas se ha aplicado estas técnicas de conservación para poder mejorar el sabor. En todas las salmueras se aplicó el 1.5% de sal, dependiendo del peso de las carnes, de esta manera no se satura el producto y después se puede condimentar al gusto. El tiempo de reposo en las salmueras fue de 48 horas.



## **2.2.2 Métodos de cocción**

### **2.2.2.1 Brasa**

#### **Chivo**

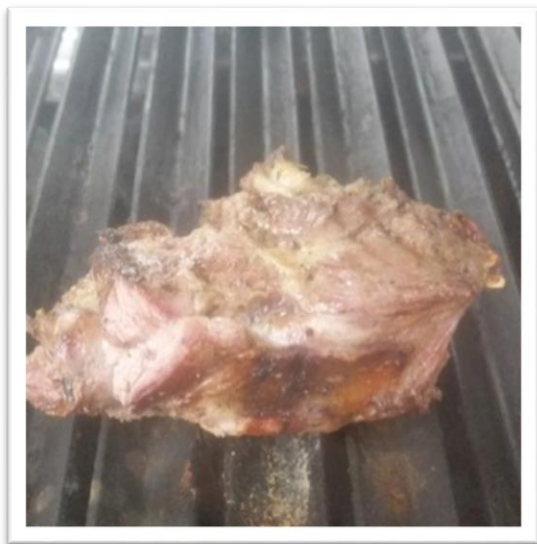
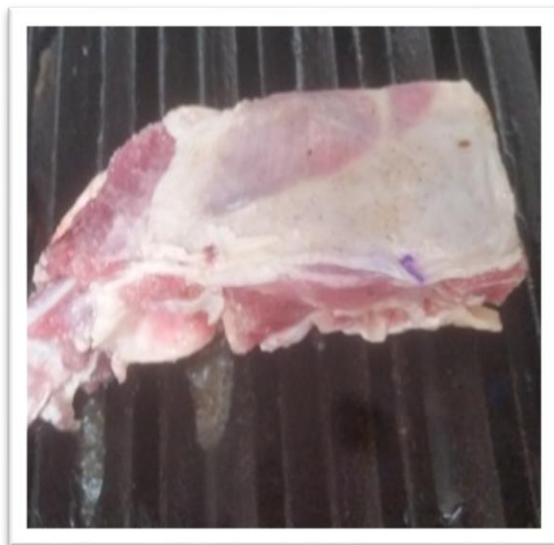


Foto 10: Prueba 1, brasa.  
Fuente: Pablo Maza  
Fecha: 6 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza

Foto 11: Prueba 2, brasa.  
Fuente: Pablo Maza  
Fecha: 6 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza



Para aplicar este método de cocción se trató previamente la carne aplicando una salmuera, el método presentó resultados excelentes cocinando 5 minutos por cada lado, y con una brocha untando la misma salmuera para no perder líquidos en la carne. El resultado final fue satisfactorio, la salmuera no solo ayudó a dar sabor, sino también a suavizar la carne.

### **Borrego**

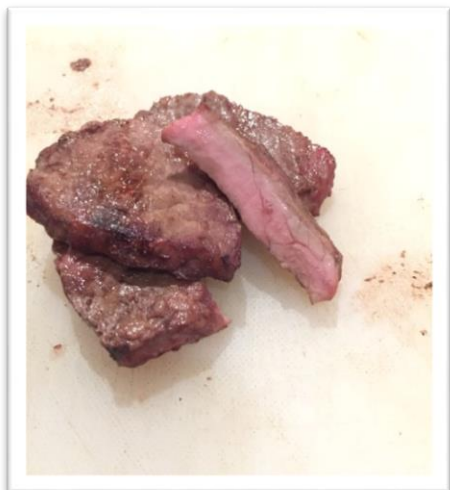


Foto 12: Carne lomo de  
borrego asada  
Fuente: Paulina Parra  
Fecha: 12 de Diciembre,

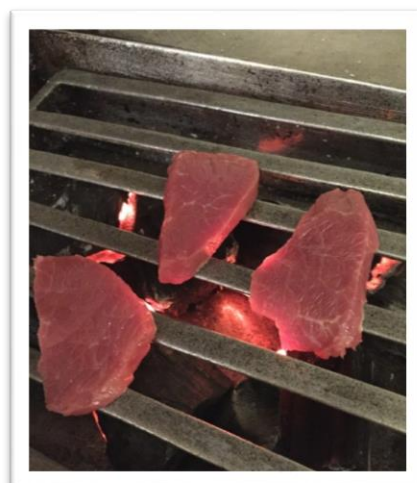


Foto 13: Resultado brasa  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 12 de Diciembre, 2017

Para este método se utilizó de lomo fino del borrego, no se aplicó ningún método previo ya que este corte de carne es muy suave, el sabor la carne excelente, jugosa y muy parecida a carne de res.

#### **2.2.2.2 Brasear**

##### **Chivo**

Antes de aplicar este método de cocción se buscó un corte duro, en este caso, se le aplicó a la carne de un chivo de edad adulta. Al igual que en los otros métodos de cocción, la carne fue sumergida en una salmuera, pero por un periodo más corto de tiempo, 2 horas. Se utilizó vegetales como cebolla, zanahoria y apio para agregar sabor a la carne y vino tinto con fondo de vegetales, además un sellado en mantequilla para retener líquidos de la carne.



Foto 14: Carne de chivo a brasear.

Fecha: 9 de Diciembre, 2017.

Autor: Pablo Maza

Se coció la carne por aproximadamente 6 horas a fuego bajo, el tiempo de cocción fue reducido tomando en cuenta que el corte a trabajar era pequeño.

Los resultados fueron satisfactorios, logrando suavizar en gran medida la carne y obteniendo un buen sabor y textura.



## **Borrego**



Foto 15: Carne de borrego previo a brasear  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 8 de Diciembre, 2017.

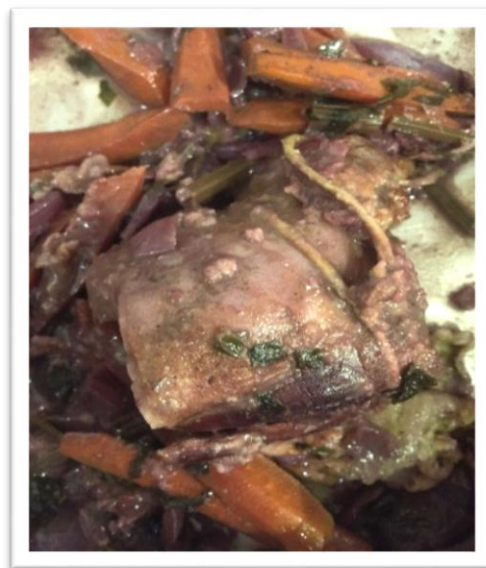


Foto 16: Resultado de braseado  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 8 de Diciembre, 2017.

Para usar este método de cocción se trató previamente la carne con una salmuera; en el braseado se utilizó: zanahoria, apio, cebolla y vino tinto como medio líquido, la carne tuvo un sellado previo; para crear un ambiente cerrado como la cacerola, se usó un contenedor de acero inoxidable donde se cubrió primero con papel film y después con papel aluminio. Se dio una cocción en el horno a 190° grados Celsius durante 2 horas. Como resultado la carne salió con textura suave, con leve sabor a borrego y vino.

### **2.2.2.3 Sous Vide**

#### **Chivo**



Foto 17: Empacado al vacío, carne de chivo.  
Fuente: Pablo Maza  
Fecha: 8 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza.



Foto 18: Carne empacada y sellada.  
Fuente: Pablo Maza  
Fecha: 8 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza.

Para aplicar este método de cocción se selló la carne con una presión de 30 atm, la carne estaba marinada con sal, pimienta y cerveza. Se cocinó la carne por un tiempo de 10 horas, a una temperatura controlada, siguiendo los consejos que nos dieron los chefs entrevistados. El resultado fue satisfactorio, se obtuvo una carne tierna y jugosa.

#### **Borrego**

Para esta técnica, se utilizó un falso vacío con una funda ziploc tratando de sacar todo el aire posible, se utilizaron la carne proveniente de la paleta y pierna, como previa técnica se usó una salmuera de yogur griego, agua y sal, se dio un mínimo enjuague y se condimento con pasta de ajo, culantro y hierba luisa. Se dio una cocción de 7 horas a una temperatura de 70° Celsius, cada media hora se regulaba la temperatura con la adición de agua fría para poder mantener la cocción a la misma temperatura. Como resultado la carne estuvo jugosa con una textura suave, y el sabor muy similar a la carne de res.



Foto 19: Falso vacío carne de Borrego  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 10 de Diciembre, 2017.



Foto 20: Cocción en sous vide  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 10 de Diciembre, 2017.

#### **2.2.2.4 Fritura**

##### **Chivo**



Foto 21: Aplicación fritura chivo.  
Fuente: Pablo Maza  
Fecha: 8 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza.

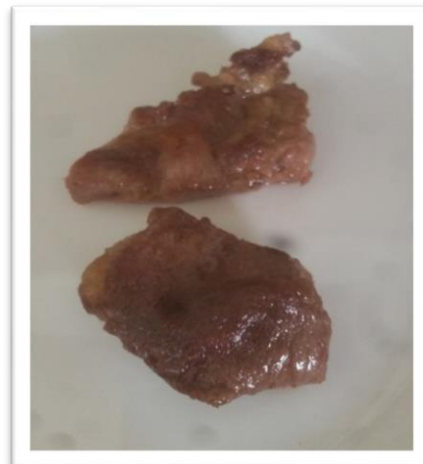


Foto 22: Resultado fritura chivo.  
Fuente: Pablo Maza  
Fecha: 8 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza.

Para la fritura se cortó en porciones la carne de manera que se obtengan cortes de 5x3x1.5 cm, la carne estuvo marinada con sal, pimienta, ajo y cerveza, se optó por usar solo cerveza como neutralizador del olor peculiar de la carne. Se procedió a freír 3 minutos de cada lado de la carne, obteniendo una costra en la parte externa, y una suavidad y jugosidad en la parte interna. Reiterando la carne debe ser marinada o absorber líquidos horas antes de ser tratada para obtener mejores resultados.

### **Borrego**

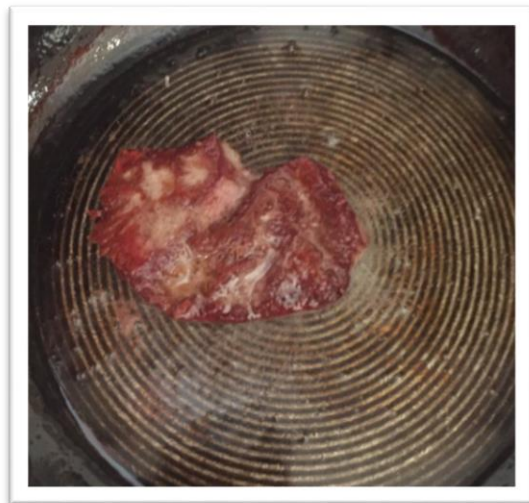


Foto 23: Aplicación fritura borrego.  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 8 de Diciembre, 2017.



Foto 24: Resultado fritura borrego.  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 8 de Diciembre, 2017.

Para este método, se usó el lomo fino de borrego, al ser un corte muy suave, no se aplicó salmuera, se podría decir que se le dio una maduración de 6 días en refrigeración antes de aplicar el método. Se condimento con sal y pimienta y se procedió a freír por 5 min para dar un término 3/4, como se presencia en la foto número 20 de resultado. En cuanto a textura, la carne muy suave y jugosa, y su sabor se puede confundir con el lomo de res.

### **2.2.2.5 Guisado**

#### **Chivo**

Para aplicar este método de cocción no se trató previamente a la carne, se procedió directo. Se cortó la carne en cubos pequeños, se picó vegetales para dar sabor y se condimento al gusto, agregando un poco de azúcar también. La cocción fue de aproximadamente 8 horas a fuego bajo. El resultado final fue una carne que prácticamente se deshace, rica en sabor y muy suave.



Foto 25: Carne de chivo con vegetales a guisar.

Fuente: Pablo Maza.

Fecha: 9 de Diciembre, 2017.

Autor: Pablo Maza.

#### **Borrego**

Para este método se usó carne proveniente de la pierna, aplicada una salmuera simple durante 5 días, como parte del guiso hubo, cebolla, pimientos, papas, tomate, albahaca y jugo de maracuyá. Se cocinó en una olla durante 2 horas y media a fuego bajo. El sabor de la salsa un tanto cítrico por la maracuyá, la carne terminó con una textura suave, y en cuanto al sabor se pierde el sabor característico de borrego y se puede confundir con carne de res.





Foto 26: Guiso de borrego.  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 11 de Diciembre, 2017.



Foto 27: Resultado de guiso.  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 11 de Diciembre, 2017.

#### **2.2.2.6 Horneado**

##### **Chivo**



Foto 28: Carne de chivo al horno.  
Fuente: Pablo Maza.  
Fecha: 9 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza.

Para hornear la carne de chivo se trabajó con carne magra, retirando la carne de pierna y costilla del animal, para obtener solo carne. Se marinó la carne con sal, pimienta y finas hierbas. La cocción fue de aproximadamente 2 horas y media a 160°C. El resultado fue una carne dorada con buena corteza, y por dentro suave, pero no tanto como en los resultados obtenidos de técnicas anteriores.

### **Borrego**

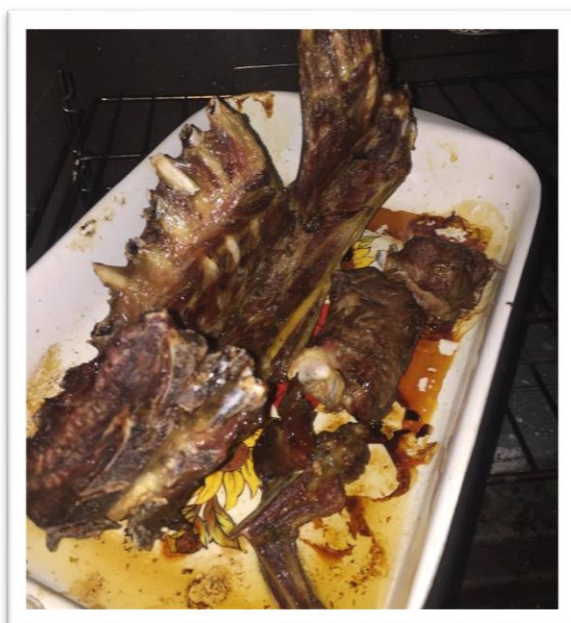


Foto 29: Huesos y carne de borrego horneados.

Autor: Paulina Parra

Fecha: 7 de Diciembre, 2017.

Para que no exista un desperdicio de producto, se horneó los huesos con carne. Se aplicó sal y pimienta dejando que se hornee durante 3 horas a una temperatura de 180°C. Durante la cocción la carne soltó la grasa existente lo que le permitió un dorado. El resultado de la carne fue crujiente y suave, en cuanto a su sabor un poco fuerte y el típico sabor que mucha gente rechaza.

### **2.2.2.7 Salteado**

#### **Chivo**

Para el salteado se cortó la carne en piezas de 4x2 cm aproximadamente, la carne estuvo marinada al igual que en las otras pruebas. Al momento de saltear se agregó jugo de naranja y se flameó con un chorro de Zhumir canuto, salteando aproximadamente 4 minutos a fuego alto. El resultado fue excelente, la carne estaba tierna y jugosa con toques cítricos, y aroma a caña.

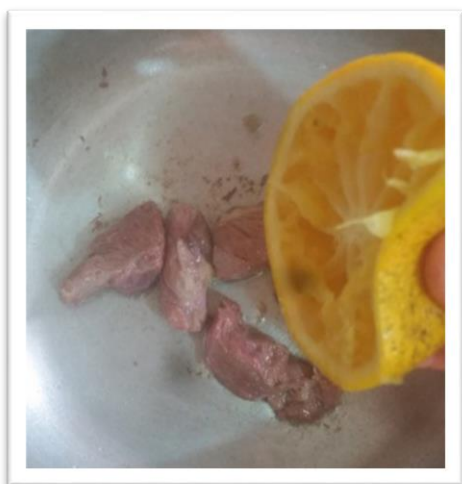


Foto 30: Salteado con naranja.  
Fuente: Pablo Maza.  
Fecha: 9 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza.

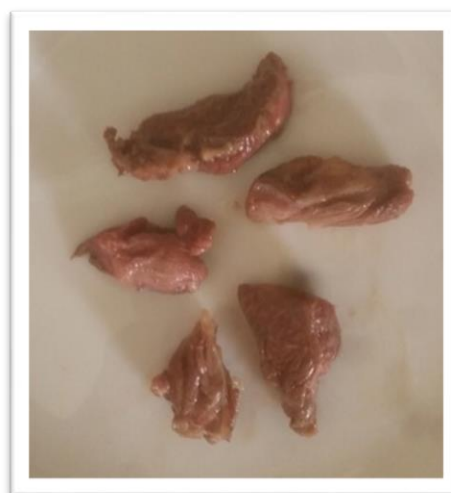


Foto 31: Resultado final salteado.  
Fuente: Pablo Maza.  
Fecha: 9 de Diciembre, 2017.  
Autor: Pablo Maza.



## **Borrego**



Foto 32: Aplicando el salteado  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 11 de Diciembre, 2017.

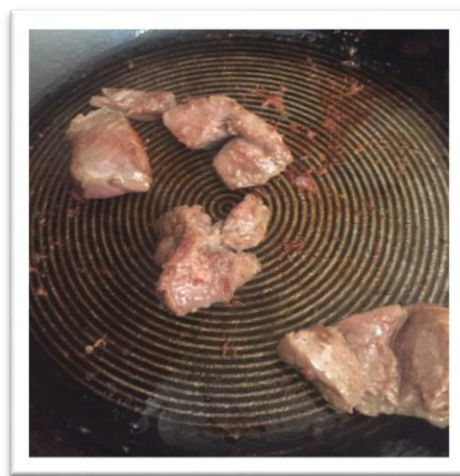


Foto 33: Resultado de salteado  
Autor: Paulina Parra  
Fecha: 11 de Diciembre, 2017.

Para el salteado se usó carne proveniente del lomo, ya que este método debe ser rápido, se consideró usar carne de un corte suave, se dio una maduración de 6 días, se aplicó la técnica por 3 min los resultados fueron excelentes, la textura muy suave, la carne jugoso y de un agradable sabor similar a la carne de res.

### **2.3 Cocina de Autor**

La cocina de autor es el desarrollo culinario que cada cocinero ha obtenido durante su experiencia al trabajar, esta tendencia de cocina utiliza todos los métodos existentes, siempre y cuando vayan al estilo y filosofía de cada cocinero, donde ocupan un poco de cada plato, receta o técnica que han aprendido para realizar sus propias creaciones siempre buscando lo mejor.



Los cocineros siempre buscamos crear cosas nuevas, la teoría de las aulas de clase nos dan las pautas para poder crearlas, casi siempre estas no son suficientes para aportar algo distinto a la gente.

Existen distintos conceptos de cocina de autor, todos son similares, (Pérez, 2013) señala que la cocina de autor es el gusto personal de un chef, reinterpretando sabores, siempre agregando un toque único y diferente.

Siempre es necesario intentar algo diferente, investigar, inclusive rescatar técnicas y métodos ancestrales que nos sirvan para crear un plato nuevo. La cocina de autor se trata de la experiencia de cada chef, de la creatividad y el cambio cultural que se quiere transmitir a través de la comida; toda la pasión que se tuvo al momento de freír, saltear, inclusive cuando se intentó algo y no salió bien; ofrecer una experiencia a los cliente, para que puedan descubrir lo que pasa en la mente de los chefs y que de ahí aprendan que existe un mundo de posibilidades.

La cocina de autor va relacionada también con la nueva cocina o Nouvelle cuisine, donde (CEP, 2017) explica que en la nueva cocina se busca mejorar las características organolépticas de los productos, logrando que el cliente se emocione y divertida cuando está comiendo un plato, por más pequeño sea.

Nuestra cocina de autor aplicada a las carnes de chivo y borrego, se da por un bien común, donde lo importante es promover el consumo de estas carnes, que al haberlos estudiado previamente demuestran que son más nutritivas y beneficiosas a comparación de las carnes comunes como la de res o la de cerdo; al ser rechazadas por prejuicioso y por falta de conocimiento para procesarlas, nosotros queremos revalorizar estos géneros y demostrar que ofrecen resultados excelentes cuando se aplica técnicas y métodos específicos de cocción.



### **CAPÍTULO III**

La cocina se trata de expresar una idea en un plato, de transmitir emociones, y crear nuevas experiencias, bajo ese concepto optamos por trabajar con productos locales, andinos mayormente. Como chefs queremos impulsar la soberanía alimentaria para poder rescatando alimentos ancestrales que hoy en día se ha dejado de consumir.

Aquí, ponemos a prueba nuestra creatividad junto con el conocimiento adquirido en el proceso de investigación, para crear nuevos platos. Se aplicará los métodos que mejor resultado dieron al trabajar con los géneros cárnicos de chivo y borrego.

Tratamos de crear platos con ingredientes o preparaciones que nos solían dar en la infancia como purés, tortillas, granos y tubérculos en general, aportando nuestros sabores propios como individuos, haciendo platos generosos y sabrosos.

### **FICHAS TÉCNICAS**

#### **3.1 Elaboración de platos de autor con carne de chivo**

##### **3.1.1 Entradas**

### **Chivo Borracho**


RECETA: Chivo Borracho		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de chivo cortada en tiras.</li> <li>• Puré de yuca.</li> <li>• Puré de camote. amarillo.</li> <li>• Salsa de pimienta ahumado.</li> <li>• Melloco cocido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de chivo salteado y flambeado con Zhumir canuto.</li> <li>• Puré de yuca apanado en avena.</li> <li>• Puré de camote apanado en ajonjolí.</li> <li>• Melloco picado</li> <li>• Salsa de pimienta ahumado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar una salmuera de 8 horas para suavizar la carne.</li> <li>• Fritura profunda en los purés.</li> <li>• Decorar con flores.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Chivo Borracho / FECHA: 18 diciembre 2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
0,080	Carne de chivo	Kr	65	95%	7,25	0,58
0,050	Mellico	Kr	45	95%	2,50	0,12
0,006	Sal	Kr	6	95%	1,00	0,006
0,040	Yuca	Kr	40	95%	1,00	0,04
0,040	Camote amarillo	Kr	40	95%	1,40	0,05
0,010	Avena	Kr	10	95%	1,50	0,001
0,004	Ajonjolí	Kr	4	95%	4,00	0,016
0,030	Pimiento	Kr	25	95%	2,00	0,06
0,100	Aceite	MI	100	95%	1,00	0,1
0,002	Zhumir canuto	MI	2	95%	9,00	0,018
CANTIDAD PRODUCIDA: 337 Gr: COSTO:\$ CANTIDAD DE PORCIONES : 2 COSTO POR PORCION:\$0,49						
<b>TÉCNICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar una salmuera básica en la carne durante 8 horas.</li> <li>- Cocinar la yuca y camote, luego hacer puré, y empanizar la yuca en avena, y el camote en ajonjolí, freír.</li> <li>- Asar y pelar el pimiento, luego procesar y reducir hasta obtener una salsa.</li> <li>- Saltear la carne y agregar los mellicos.</li> <li>- Servir.</li> </ul>						



### Dorado de cabra


RECETA: Dorado de cabra		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Carne de chivo picado en tiras finas.</li> <li>• Mote pelado y cocido.</li> <li>• Queso parmesano rallado.</li> <li>• Tomate picado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Carne de chivo tostado.</li> <li>• Llapingacho de mote.</li> <li>• Crocante de queso parmesano.</li> <li>• Salsa de tomate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Tostar la carne en la sartén.</li> <li>• Sacar el corazón del mote.</li> <li>• Poner los tomates al horno con finas hierbas antes de hacer la salsa.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Dorado de Chivo / FECHA: 19 de Diciembre, 2017.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
0,090	Carne de chivo	Kg	0,080	95%	7,25	0,65
0,080	Mote pelado	Kg	0,070	95%	1,50	0,12
0,015	Queso parmesano	Kg	0,015	95%	6,00	0,09
0,050	Tomate	Kg	0,030	95%	1,00	0,05
0,005	Sal	Kg	0,005	95%	1,00	0,005
0,003	Achiote	Lt	0,003	95%	1,00	0,003
0,001	Romero	Kg	0,001	95%	5,00	0,005
0,001	Tomillo	Kg	0,001	95%	5,00	0,001
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,198 Kg COSTO:\$1,05 CANTIDAD DE PORCIONES : 2 COSTO POR PORCION:\$0,53						
<b>TÉCNICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar una salmuera de ají en la carne durante 12 horas.</li> <li>- Cocinar el mote hasta lograr un puré, Hacer tortillas y dorar con achiote en la sartén.</li> <li>- Hacer crocantes con el queso parmesano.</li> <li>- En una sartén reducir en agua y azúcar romero y tomillo.</li> <li>- En una sartén bien caliente sellar la carne con un poco de mantequilla.</li> </ul>						

**Roble de gallo**


RECETA: Roble de gallo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de chivo ahumado al roble.</li> <li>• Mango picado.</li> <li>• Pimiento asado y pelado.</li> <li>• Ají picado.</li> <li>• Masa de crepes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crepe</li> <li>• Carne de chivo ahumado picado en cuadros.</li> <li>• Crema de pimiento</li> <li>• Pico de gallo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ahumar la carne con maderos de roble.</li> <li>• Hacer salsa pico de gallo y agregar crema de pimiento.</li> <li>• Infusionar aceite con albahaca.</li> </ul>



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Roble de Gallo / 19 de Diciembre de 2017.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
0,090	Carne de chivo	Kg	0,070	95%	7,25	0,65
0,080	Mango	Kg	0,070	95%	3,00	0,24
0,080	Pimiento	Kg	0,065	95%	1,00	0,08
0,030	Ají	Kg	0,025	95%	3,00	0,09
0,060	Harina de trigo	Kg	0,060	95%	1,00	0,06
0,040	Leche	Lt	0,040	95%	0,90	0,036
0,005	Sal	Kg	0,005	95%	1,00	0,05
0,004	Azúcar	Kg	0,004	95%	1,00	0,04
0,030	Mantequilla	Kg	0,030	95%	8,00	0,24
0,001	Aceite de albahaca	Lt	0,001	95%	1,50	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 370 1 COSTO POR PORCION:\$ 1,80				CANTIDAD DE PORCIONES :		
<b>TÉCNICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocinar la carne en sous vide durante 12 horas.</li> <li>- picar el mango en medias lunas, asarlos previamente.</li> <li>- Con el pimiento lograr una textura de crema.</li> <li>- Hacer una masa de crepe, dar la forma de crepe.</li> <li>- en el sartén saltear la carne desmechada con el mango y ají.</li> <li>-</li> </ul>						

**Wayras**

RECETA: Wayras		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puré de zanahoria blanca.</li> <li>• Carne de chivo marinada en cerveza negra.</li> <li>• Espárragos.</li> <li>• Tomates cherrys.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de chivo al horno.</li> <li>• Quenelles de zanahoria blanca.</li> <li>• Salsa de menta y romero.</li> <li>• Tomates cherrys asados y salteados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar una salmuera en la carne antes de hornearla.</li> <li>• Agregar harina en el puré.</li> <li>• Asar los tomates antes de saltearlos.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Wayras / 19 de Diciembre, 2017.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
Quenelles						
0,090	Zanahoria blanca	Kg	0,075	95%	1,50	0,13
0,020	Harina de trigo	Kg	0,020	95%	1,00	0,02
0,002	Sal	Kg	0,002	95%	1,00	0,002
Chivo horneado						
0,100	Carne de chivo	Kg	0,080	95%	7,25	0,72
0,100	Cerveza	Lt	0,100	95%	1,30	0,13
0,008	Sal	Kg	0,008	95%	1,00	0,008
0,030	Perejil	Kg	0,030	95%	3,00	0,09
Salsa						
0,010	Menta	Kg	0,010	95%	2,75	0,027
0,010	Romero	Kg	0,010	95%	5,00	0,05
0,010	Azúcar	Kg	0,010	95%	1,00	0,01
Vegetales						
0,020	Espárragos	Kg	0,020	85%	3,00	0,06
0,030	Tomates	Kg	0,025	85%	1,75	0,05
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,380 Kg COSTO:\$1,29 CANTIDAD DE PORCIONES : 3 COSTO POR PORCION:\$0,43						
<b>TÉCNICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocinar la zanahoria hasta formar un puré, agregar harina, con una cuchara formar quenelles.</li> <li>- Marinar el chivo en cerveza y hornearlo a 130 °C durante 4 horas.</li> <li>- Reducir menta y romero en agua y azúcar hasta obtener una salsa, agregar jengibre.</li> <li>- Asar los tomates y luego saltearlos.</li> <li>-</li> </ul>						

**Zapateado**


RECETA: Zapateado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manzana picada.</li> <li>- Camote cocido con salsa de pepa.</li> <li>- Morcillas rellenas de carne de chivo.</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Morcilla de chivo.</li> <li>- Camote a la pepa.</li> <li>- Manzanas asadas dulces.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Aplicar una salmuera a la carne de chivo.</li> <li>-Asar la manzana junto a una madera olorosa.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Zapateado / FECHA: 19 de Diciembre, 2017.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
	Morcilla de chivo					
0,080	Tripa de cerdo	Kg	0,060	90%	18,00	1,44
0,100	Carne de chivo	Kg	0,85	90%	7,25	0,75
0,020	Arroz	Kg	0,020	90%	1,35	0,020
0,020	Col	Kg	0,020	90%	1,00	0,02
0,010	Zanahoria	Kg	0,010	90%	1,00	0,01
0,003	Sal	Kg	0,003	90%	1,00	0,003
	Camote a la pepa					
0,090	Camote	Kg	0,75	95%	1,25	0,11
0,020	Pepa	Kg	0,020	95%	10,00	0,20
0,020	Leche	Lt	0,020	90%	0,90	0,018
0,004	Sal	Kg	0,004	95%	1,00	0,004
	Vegetales					
0,040	Pepinillo	kg	0,025	80%	1,50	0,06
0,010	Miel de caña	Lt	0,010	95%	6,00	0,06
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,335Kg COSTO:\$ 2,69 CANTIDAD DE PORCIONES : 3 COSTO POR PORCION:\$0,89						
<b>TÉCNICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar una salmuera básica en la carne de chivo, limpiar la tripa y rellenar de carne, arroz cocido, zanahoria y col cocidas.</li> <li>- Cocinar el camote y agregar pepa y leche hasta lograr una textura cremosa.</li> <li>- picar la manzana, asarla y acompañar con miel de caña</li> </ul>						

### **3.1.2 Platos Fuertes**

#### **Yumbo**

RECETA: Yumbo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costillas de chivo.</li> <li>• Salsa de tamarindo.</li> <li>• Calabaza.</li> <li>• Puré de aguacate.</li> <li>• Puré de Espárragos.</li> <li>• Aceite de albahaca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costillas de chivo asadas glaseadas en salsa de tamarindo.</li> <li>• Calabaza asada.</li> <li>• Crocante de aguacate.</li> <li>• Espárragos asados a la albahaca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar salmuera en las costillas.</li> <li>• Hacer una salsa de tamarindo espesa.</li> <li>• El aguacate debe ser tierno.</li> </ul>


FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Yumbo / FECHA: 19 de Diciembre, 2017.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
	Costillas glaseadas					
0,250	Costillas de chivo	Kg	0,220	90%	7,25	1,81
0,090	Tamarindo	Kg	0,080	90%	2,59	0,23
0,010	Sal	Kg	0,010	90%	1,00	0,001
0,015	Azúcar	Kg	0,015	90%	1,00	0,0015
0,004	Romero	Kg	0,004	90%	4,00	0,016
	Calabaza asada					
0,200	Calabaza	Kg	0,175	90%	3,65	0,73
0,004	Sal	Kg	0,004	90%	1,00	0,004
	Crocante de aguacate					
0,050	Aguacate	Kg	0,045	90%	2,00	0,10
	Espárragos asados					
0,050	Espárragos	Kg	0,045	90%	3,50	0,175
0,004	Aceite de albahaca	Lt	0,004	90%	1,00	0,004
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,565 Kg COSTO:\$3,08 CANTIDAD DE PORCIONES :1 COSTO POR PORCION:\$3,08						
<b>TÉCNICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar una salmuera en las costillas de 1 día.</li> <li>- Reducir el tamarindo con sal y azúcar, hasta obtener una salsa.</li> <li>- Pelar la calabaza y picar, luego asarla.</li> <li>- Pelar espárragos y asarlos.</li> <li>- Hacer un puré con aguacate, extender en un silpat y mandar al horno por 15 minutos a 195°C.</li> </ul>						



### **Hamburguesa del Campo**

RECETA: Hamburguesa del campo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne molida de chivo.</li> <li>• Tomates.</li> <li>• Pepinillo.</li> <li>• Champiñones.</li> <li>• Piña.</li> <li>• Tocino.</li> <li>• Queso holandés.</li> <li>• Papas.</li> <li>• Pan.</li> <li>• Rúcula.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hamburguesa de chivo.</li> <li>• Champiñones y pepinillo salteado al ajo.</li> <li>• Tocino crocante.</li> <li>• Papas rústicas.</li> <li>• Pan tostado.</li> <li>• Rúcula fresca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agregar miga de pan a la carne, y vino.</li> <li>• Realizar doble fritura a las papas.</li> </ul>




FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
	Hamburguesa					
0,180	Carne de chivo	Kg	0,165	95%	7,25	1,30
0,010	Miga de pan	Kg	0,010	95%	1,75	0,017
0,003	Sal	Kg	0,003	95%	1,00	0,003
0,010	Vino rojo	Lt	0,010	95%	3,50	0,035
	Acompañantes					
0,030	Tomates	Kg	0,020	95%	1,25	0,037
0,020	Pepinillo	Kg	0,020	95%	3,00	0,06
0,020	Champiñones	Kg	0,015	95%	4,50	0,09
0,020	Piña	Kg	0,015	95%	3,00	0,06
0,020	Tocino	Kg	0,020	95%	8,00	0,16
0,020	Queso holandes	Kg	0,020	95%	9,00	0,18
0,010	Rúcula	Kg	0,010	95%	6,00	0,06
1	Pan	U	1	95%	0,20	0,20
0,100	Papas	Kg	0,100	95%	1,35	0,13
0,100	Aceite	Lt	0,100	95%	3,50	0,35
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,380 Kg COSTO:\$ 2,70 CANTIDAD DE PORCIONES : 1 COSTO POR PORCION:\$2,70						
<b>TÉCNICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moler la carne, agregar vino, sal y miga de pan hacer bolas, aplastar y hacer a la parrilla.</li> <li>- Asar los tomates en la parrilla.</li> <li>- Saltear los pepinillos junto con los champiñones y la piña.</li> <li>- Tostar el tocino y el pan.</li> <li>- Picar las papas con cáscara en octavos y freír.</li> </ul>						



### **Pepiado**


RECETA: Pepiado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costilla de chivo. limpia.</li> <li>• Garbanzo. remojado.</li> <li>• Queso. .parmesano. rayado.</li> <li>• Dulce de higo.</li> <li>• Ají.</li> <li>• Pepa.</li> <li>• Flores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costilla de chivo en salsa de higo y ají.</li> <li>• Humus</li> <li>• Crocante de queso parmesano.</li> <li>• Pepa tostada.</li> <li>• Flores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar una salmuera de 10 horas en las costillas.</li> <li>• Servir el humus frio con paprika.</li> <li>• Moler la pepa tostada.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Pepiado / 19 de Diciembre, 2017.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
	Costillas					
0,200	Costillas	Kg	0,180	90%	7,25	1,45
0,010	Sal	Kg	0,010	90%	1,00	0,0010
0,004	Tomillo	Kg	0,004	90%	4,00	0,016
	Salsa					
0,050	Dulce de higo	Kg	0,050	90%	7,00	0,35
0,020	Ají	Kg	0,015	90%	5,00	0,10
	Humus					
0,080	Garbanzo	Kg	0,080	90%	2,00	0,16
0,020	Tahini	Kg	0,020	90%	9,00	0,18
0,002	Paprika	Kg	0,002	90%	9,00	0,018
	Tierra falsa					
0,030	Pepa	Kg	0,030	90%	7,50	0,22
0,010	Flores	Kg	0,010	90%	1,00	0,08
0,040	Mango	Kg	0,035	90%	1,50	0,06
CANTIDAD PRODUCIDA:0,426 Kg COSTO:\$2,46 CANTIDAD DE PORCIONES : 1 COSTO POR PORCION:\$2,46						
<b>TÉCNICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desprender las costillas una a una, y limpiarlas. Marinarlas un día antes.</li> <li>- Remojar el garbanzo, procesar con sal, tahini y ajo, hasta obtener una pasta.</li> <li>- Reducir el dulce de higo con ají picado.</li> <li>- Poner el mango entero a fuego alto hasta quemar toda la cascara.</li> <li>- Decorar con flores de rosas.</li> </ul>						



### Chaquisca


RECETA: Chaquisca		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quínoa remojada.</li> <li>• Pimiento picado</li> <li>• Carne de chivo sous vide.</li> <li>• Uvillas.</li> <li>• Chocolate amargo.</li> <li>• Mishki.</li> <li>• Amaranto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de chivo sous vide en salsa de chocolate amargo.</li> <li>• Quinoto.</li> <li>• Salsa de uvilla.</li> <li>• Amaranto reventado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar la carne en sous vide, al menos 10 horas.</li> <li>• A la salsa agregar más mishki que chocolate.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Chaquisca / 19 de Diciembre, 2017.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
	Sous vide					
0,170	Carne de chivo	Kg	0,150	90%	7,25	1,23
0,004	Sal	Kg	0,004	90%	1,00	0,004
0,003	Pimienta	Kg	0,003	90%	7,00	0,02
0,005	Tomillo	Kg	0,005	90%	6,00	0,03
	Salsa					
0,050	Chocolate amargo	Kg	0,050	90%	9,00	0,45
0,050	Mishki	Lt	0,050	90%	2,00	0,10
	Salsa uvilla					
0,040	Uvilla	kg	0,040	90%	4,00	0,16
0,010	Azúcar	kg	0,010	90%	1,00	0,010
	Quinoto					
0,100	Quinoa	Kg	0,100	90%	1,00	0,10
0,030	Crema de leche	Lt	0,030	90%	4,00	0,12
0,030	Pimiento	Kg	0,030	90%	1,50	0,045
0,003	Sal	Kg	0,003	90%	1,00	0,003
0,020	Queso parmesano	Kg	0,020	90%	9,00	0,18
	Amaranto reventado					
0,010	Amaranto	Kg	0,010	90%	3,00	0,03
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,498Kg COSTO:\$ 2,48 CANTIDAD DE PORCIONES : 1 COSTO POR PORCIÓN:\$ 2,48						
<b>TÉCNICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sellar al vacío la carne de chivo marinada, luego cocinar a 54°C durante 10 horas.</li> <li>- Lavar la quinoa, luego en un sartén poner mantequilla, sal y pimienta picado, sofreír, agregar la quinoa, crema de leche y queso parmesano.</li> <li>- En una sartén reducir uvilla con azúcar.</li> <li>- Reventar amaranto en una sartén caliente.</li> </ul>						



### **Chivo Picoso**

RECETA: Chivo Picoso		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costilla de chivo.</li> <li>• Café</li> <li>• Ají</li> <li>• Pimiento.</li> <li>• Hongo portobello.</li> <li>• Yuca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costillas de chivo en salsa de café y amaretto.</li> <li>• Mochines crujientes.</li> <li>• Salteado picoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Combinar poca cantidad de café con amaretto.</li> <li>• Asar el ají antes de picar.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Chivo Picoso / FECHA: 19 de Diciembre, 2017.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
	Costillas Picosas					
0,200	Costillas de chivo	Kg	0,185	90%	7,25	1,45
0,030	Café	Kg	0,030	90%	7,00	0,21
0,010	Whisky	Lt	0,010	90%	25,00	0,25
0,025	Ají	Kg	0,025	90%	1,50	0,03
	Muchines crocantes					
0,100	Yuca	Kg	0,080	90%	1,50	0,15
0,020	Mantequilla	Kg	0,020	90%	9,00	0,18
0,020	Queso	Kg	0,020	90%	6,00	0,12
	Salteado Picoso					
0,050	Hongo portobello	Kg	0,050	90%	3,00	0,15
0,010	Ají	Kg	0,010	90%	1,50	0,015
0,015	Pimiento	Kg	0,015	90%	1,50	0,002
0,009	Sal	Kg	0,009	90%	1,00	0,009
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,454Kg COSTO:\$2,41 CANTIDAD DE PORCIONES :1 COSTO POR PORCION:\$2,41						
<b>TÉCNICAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar una salmuera en las costillas de un día, luego ponerlas a la parrilla y cocinar unos 7 minutos de cada lado.</li> <li>- Reducir el whisky y el café hasta formar una salsa con un poco de fondo.</li> <li>- Cocinar la yuca, formar un puré, hacer bolitas, rellenar de queso, freír hasta lograr crocancia.</li> <li>- Picar el portobello, ají y pimientos, luego saltearlos.</li> </ul>						


### **3.2 Elaboración de platos de autor con carne de borrego**

#### **3.2.1 Entradas**

##### **Chambrego**


RECETA: Chambrego		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de paleta, o pierna de borrego limpia sin grasas ni tendones.</li> <li>• Aplicar salmuera con yogurt por 2 días.</li> <li>• salsa de guiso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne mechada de borrego, acompañada de un crocante de pelos de choclo, espejo de salsa, amaranto pop y hojas frescas de guarmipoleo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A la Carne aplicar método sous vide por 6 horas a una temperatura de 75° Celsius.</li> <li>• Con el líquido resultante de la cocción preparar la salsa.</li> </ul>



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
CHAMBREGO/ 14-12-2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
<b>Salmuera carne</b>						
0,030	Carne de borrego (pierna o Paleta)	kg	0.30	95%	7,92	0,23
0,050	yogurt griego	Lt	0,050	95%	4,00	0.20
0,002	sal	kg	0,002	95%	1,00	0,002
0,001	pimienta	kg	0,001	95%	11,00	0,001
0,050	agua	Lt	0,050	95%	0,00	0,00
<b>Salsa</b>						
0,020	cebolla	kg	0,20	95%	1,00	0,02
0,002	ajo	kg	0,002	95%	3.00	0.01
0,090	tomate de riñón	kg	0.090	90%	0.50	0.04
0,150	zum de naranja	Lt	0,150	95%	1,00	0.15
c/n	caldo de cocción de la carne	Lt	c/n	100%	0,00	0,00
<b>Decoración</b>						
0,001	amaranto pop	kg	0.001	100%	5.00	0.01
0.002	pelos de choclo	kg	0.002	100%	0;00	0,00
0.005	mora	kg	0.005	100%	2.00	0.001
0.001	guarmipoleo	kg	0.001	100%	.0.50	0.01
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,473 gr. COSTO:\$0,70 CANTIDAD DE PORCIONES : 1 COSTO POR PORCION:\$ 0,70						
<b>TÉCNICAS:</b> Mezclar el agua, la sal, el yogur y la pimienta, para la salmuera, aplicar, reposar por 2 días en refrigeración. Cocinar la carne con el método sous vide previamente indicado, una vez cocido, el caldo resultante reservar. Realizamos un refrito con las cebollas, ajo y tomate, incorporamos el zumo de naranja y el caldo reservado, dejamos que se cocine bien los tomates y se concentre el sabor, licuar la salsa y cernir. Freír los pelos de choclo y dar forma, cortar las moras y lavar las hojas de guarmipoleo. Para el montaje, con un tenedor deshilar la carne, poner un espejo de salsa, sobre la salsa ubicar la carne, decorar con el amaranto pop, pelos de choclo, la mora y el guarmipoleo.				FOTO 		

### Hojas de Antaño

RECETA: Hojas de antaño		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de borrego en salmuera simple por 3 días</li> <li>• Galletas de machica saladas</li> <li>• Realizar un queso crema de cilantro.</li> <li>• salsa de braseado</li> <li>• picar la lechuga en chiffonade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• carne braseada de borrego, combinada con un queso crema de cilantro y unas crocantes galletas de machica</li> <li>• Acompañada de una fresca ensalada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corte de la pierna sin grasa y sin tendones, y deshuesada, realizar un rollo como para medallones.</li> <li>• Aplicar método de braseado por 3 horas.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
HOJAS DE ANTAÑO / 17-12-2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
<b>Carne Braseada</b>						
0,030	pierna de borrego	kg	0,030	95%	7,92	0.24
0,005	zanahoria	kg	0,005	100%	1,00	0.005
0,005	cebolla	kg	0,005	100%	1,00	0.005
0,005	apio	kg	0,005	100%	1,50	0.007
0,020	vino tinto	Lt	0,020	90%	6,50	0.17
<b>Galletas de machica</b>						
0,050	harina de cebada	Kg	0,050	100%	3,50	0.17
0,025	huevo	kg	0,025	95%	0,15	0,06
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
0,025	mantequilla	kg	0,025	95%	5,60	0.14
0,001	polvo de hornear	kg	0,001	95%	10,00	0,01
<b>Queso de cilantro</b>						
0,030	queso crema	kg	0,30	100%	9,00	0,27
0,002	cilantro	kg	0,002	100%	1,50	0,003
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,444 gr. COSTO:\$ 1,08 CANTIDAD DE PORCIONES : 2 COSTO POR PORCION:\$ 0,54						
<b>TÉCNICAS:</b> Primero realizar las galletas, forma una masa suave con todos los ingredientes, cubrir con papel film y poner en el congelador por 10 min, sacar y estirar dejar un grosor de 2 mm, cortar en forma de hoja, mandar al congelador por 5 min sacar y hornear a 180° por 15 min. Sellar la carne de lado a lado en un sartén a fuego vivo, en el mismo sartén saltear la cebolla, zanahoria y apio, una vez caramelizados, desglasar con vino tinto, en una cacerola para el horno ubicar todos los anteriores ingrediente, hornear por 3 horas a 180° Celsius.				<b>FOTO</b> 		


### **Tambores de leña**

RECETA: Tambores de Leña		
<u>MISE</u> EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de borrego ahumado.</li> <li>• queso parmesano rallado</li> <li>• berenjena lavada y salada</li> <li>• ají lavado</li> <li>• aguacate pelado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de borrego a la parrilla acompañado de berenjena, aguacate.</li> <li>• crocante de queso parmesano.</li> <li>• lechuga fresca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar salmuera simple por 2 días y ahumar con ramas de romero por 2 horas.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Tambores de Leña / 16-12-2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
0,025	Lomo ahumada de borrego	Kg	0,025	100%	7.92	0.20
0,001	sal	Kg	0,001	100%	1,00	0,001
0,001	pimienta	Kg	0,001	100%	11,00	0,01
0,005	berenjena	Kg	0,005	100%	2,00	0,01
0,005	aguacate	Kg	0,005	100%	1,00	0,005
0,005	queso parmesano	Kg	0,005	90%	6.50	0,032
0,001	ají	Kg	0,001	95%	1,00	0,001
0,005	lechuga	Kg	0,005	100%	1.50	0,007
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,093 gr. COSTO:\$ 0,26 CANTIDAD DE PORCIONES :1 COSTO POR PORCION:\$0.26						
<b>TÉCNICAS:</b> Cortar en medallones el lomo, salpimentar al gusto y asar en la brasa o parrilla. Cocer bien las papas, aplastar y realizar un puré consistente si está un poco seco agregar el agua de cocción. Poner al horno el queso parmesano por 15 min a 180° Celsius para el crocante. cocinar la remolacha en agua que no quede suave para después dar una sellada en la brasa				<b>FOTO</b> 		

### Lomillo Chasca


RECETA: Lomillo chasca		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• lomo de borrego ahumado</li> <li>• maduros cocinados</li> <li>• rábanos lavados y cortados en rondelos.</li> <li>• hojas de pensamiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lomo frito de borrego</li> <li>• tortillas de maduro</li> <li>• mousse de aguacate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ahumar el lomo por 1 hora no necesita salmuera, dejar madurar en un ambiente cerrado dentro del refrigerador por 6 días.</li> <li>• la fritura es rápida, debe transcurrir unos 15 segundos y estará listo, freír de lado a lado.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Lomillo Chasca / 14-12-2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
0,015	lomo de borrego ahumado	kg	0,015	95%	7.92	0,12
0,020	plátano maduro	kg	0,020	85%	1,50	0,03
0,001	Rábano	kg	0,001	90%	1,00	0,001
0,030	Aguacate	kg	0,030	95%	1,00	0,03
0,010	crema de leche	Lt	0,010	100%	5,00	0,05
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
0,001	pimienta	kg	0,001	100%	11,00	0,01
cn	canela en rama	kg	0,001	100%	7,00	0,007
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,277 gr. COSTO:\$0,25 CANTIDAD DE PORCIONES : 1 COSTO POR PORCION:\$0,25.						
<b>TÉCNICAS:</b> Realizar unos cortes delgados de lomo, y con palillos formar mini filets mignons, salpimentar al gusto y freír. Cocinar los plátanos en agua junto con la canela en rama hasta que estén suaves, aplastar y formar unas minis tortillas. Para el mousse de aguacate, batir la crema con sal hasta que esté bien montada, aplastar el aguacate con la ayuda de un cernidor y una cuchara de palo, mezclar los dos ingredientes de forma envolvente. Blanquear los rábanos y reservar. Para el montaje, ubicar en primer plaza la tortilla de maduro, sobre ella ubicar la carne, los rábanos, a los costados con la ayuda de una manga poner el mousse de aguacate.				<b>FOTO</b> 		

### **Tortillas Cañarís**

RECETA: Tortillas Cañarís		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• carne de borrego en salmuera.</li> <li>• harina de quínoa tostada.</li> <li>• mellocos lavados</li> <li>• tomate de árbol lavado y pelado</li> <li>• ají lavado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tortillas de quínoa, rellenas de carne guisada de borrego acompañada de puré de mellocos y decorado con rodajas de tomate de árbol y ají</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• se puede utilizar corte de brazo o pierna bien limpios sin grasas ni tendones,</li> <li>• salmuera compuesta sal, agua y poner especies dulces a gusto pimienta dulce, canela, clavo de olor, aplicar por 2 días.</li> </ul>




FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Tortillas Cañarís / 16 -12-2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
<b>Guiso de carne</b>						
0,100	carne de borrego	kg	0,100	95%	7,92	0.79
0,005	cebolla	kg	0,005	95%	1,00	0,005
0,050	tomate de riñón	kg	0,050	100%	0,75	0,04
0,005	zanahoria	kg	0,005	95%	1,00	0,005
0,001	ajos	kg	0,001	95%	1,50	0,001
<b>Tortillas</b>						
0,100	harina de quinua	kg	0,100	100%	2,50	0,25
0,025	agua	lt	0,025	100%	0,00	0,00
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
<b>puré de mellocos</b>						
0,030	mellocos	kg	0,030	100%	1,00	0,03
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
0,010	crema de leche	lt	0,010	100%	5,00	0,05
0,030	Tomate de árbol	kg	0,030	95%	1,00	0,03
0,001	ají	kg	0,001	100%	3,50	0,003
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,359 gr. COSTO:\$1.28 CANTIDAD DE PORCIONES : 3 COSTO POR PORCION:\$0.42						
<b>TÉCNICAS</b> Cortar la carne en cubos regulares, freír para sellar luego agregar el ajo, la cebolla, y el tomate, agregar un poco de agua y cocinar por 2 horas, si se seca agregar más agua. Para las tortillas, tostar la harina, realizar una masa con el agua y la sal, estirar de 2 mm y cortar en forma redonda, en un sartén poner a secar y reservar. Cocinar los mellocos en agua con sal, una vez bien cocidos procesar, y agregar la crema de leche Para el montaje, preparar las tortillas rellenarlas con el puré y la carne cocida, acompañar con unas rodajas de tomate de árbol y ají picado.				<b>FOTO</b> 		

### **3.2.1 Platos Fuertes**


#### **Hamburguesa Charquéense**

RECETA: Hamburguesa Charquéense		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• carne molida de borrego</li> <li>• lavar papas chaucha</li> <li>• pelar la mashua</li> <li>• lavar hojas de remolacha, tomate de riñón</li> <li>• realizar una salsa pomodoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortillas de trigo rellenos con carne de borrego molida y asada, con queso mozzarella, hojas de remolacha, acompañado de una papas chauchas doradas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• para la carne aplicar una salmuera simple por 2 días, ahumar por 30 min y moler.</li> <li>• se puede hacer la carne con días de anticipación</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Hamburguesa Charquéense / 14-12-2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
Carne						
0,120	carne molida	kg	0,120	100%	7.92	0.95
0,002	sal	kg	0,002	100%	1,00	0,002
0,002	pimienta	kg	0,002	100%	11,00	0,02
0,002	cilantro	kg	0,002	95%	1,50	0,003
0,001	ajo	kg	0,001	100%	1.00	0,001
tortillas de trigo						
0,300	harina de trigo integral	kg	0,300	90%	0,80	0,24
0,125	agua	lt	0,125	100%	0,00	0,00
1	huevo	unid	1	100%	0,15	0,15
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
Acompañantes						
0,003	hojas de remolacha	kg	0,003	95%	0,75	0,002
0,005	queso mozzarella	kg	0,005	95%	9,32	0,05
0,010	tomate de riñón	kg	0,010	100%	1,00	0,01
0,030	papas chaucha	kg	0,030	100%	0,40	0,01
0,030	mashua	kg	0,030	85%	0,60	0,02
0,010	crema de leche	Lt	0,010	100%	5,00	0,05
CANTIDAD PRODUCIDA: 730 COSTO:\$ 1.52 CANTIDAD DE PORCIONES : 1 COSTO POR PORCION:\$ 1.52						
<p>TÉCNICAS: Para elaborar las tortillas realizamos una masa con la harina, el huevo, el agua, sal y polvo de hornear, amasar por 30 min hasta formar una masa suave y elástica, dejar reposar por 20 min. realizar las tortillas de forma artesanal y cocer al tiesto o en un sartén sin grasa  Cocinar las papas en agua, después saltear en manteca de cerdo.  Para el puré cocinar la mashua en agua, aplastar y agregar crema de leche, salpimentar a gusto.  Cortar las hojas de remolacha en chiffonade, cortar los tomates en rondelles.  Para la carne asar a la parrilla o en sartén, agregar el queso mozzarella para que se derrita.  Montaje como una hamburguesa clásica, acompañar con el puré de mashua y las papas chaucha.</p>				<p>FOTO</p> 		

**Ensalada Andina**


RECETA: Ensalada Andina		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• carne de borrego en salmuera</li> <li>• lavar hojas de remolacha</li> <li>• lavar la col morada</li> <li>• lavar hojas de lechuga</li> <li>• picar palmito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada fresca acompañada de filetes de carne de borrego.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar una salmuera simple por 4 días.</li> <li>• preferible usar carne de la paleta, o lomo de borrego.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ensalada Andina / 18-12-2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
0,150	carne de borrego	kg	0,150	100%	7,92	1,19
0,010	mashua	kg	0,010	100%	0,60	0,006
0,030	lechuga	kg	0,030	90%	0,50	0,015
0,030	col morada	kg	0,030	90%	0,35	0,010
0,030	hoja de remolacha	kg	0,030	90%	0,75	0,02
0,005	pepas de zambo	kg	0,005	100%	9,00	0,04
0,005	palmito	kg	0,005	100%	8,55	0,04
Vinagreta						
0,030	vinagre	Lt	0,030	100%	0,95	0,03
0,005	miel de abeja	Lt	0,005	95%	11,50	0,06
0,002	mostaza	kg	0,002	100%	7,00	0,014
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
0,001	laurel en polvo	kg	0,001	100%	32,5	0,03
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,299 gr. COSTO: \$ 2.65 CANTIDAD DE PORCIONES: 1 COSTO POR PORCION:\$ 2. 65						
<b>TÉCNICA:</b> Cortar en chiffonade, la lechuga, la col y las hojas de remolacha, reservar en agua para mantener crujientes. El lomo de borrego, en poco aceite caliente, Freír por 20 segundos a cada lado Cortar el palmito Cortar en rondelles la mashua y saltear. Para la vinagreta, disolver la miel en el vinagre junto con la sal, la mostaza y el laurel, agregar el aceite de oliva, y emulsionar, o agitar en un recipiente tapado.  Mezclar todos los elementos vegetales junto con la vinagreta, servir en un plato y sobre la ensalada ubicar la carne de borrego para dar mayor realce.				<b>FOTO</b> 		



### Wellington Rustico

RECETA: Wellington Rustico		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pierna de borrego</li> <li>• hidratar los hongos secos</li> <li>• cebolla morada picada en brunoise</li> <li>• yucas lavadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• roulant de pierna de borrego, con una costra crocante de hojaldre y rellena con hongos secos, acompañado de un puré de yuca y una salsa de vino tinto, con frutos rojos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar una salmuera simple por 2 días.</li> <li>• Usar método sous- vide con el roulant de pierna, cocer durante 6 horas a temperatura de 65° Celsius</li> </ul>


FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Wellington Rustico / 18-12-2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
0,180	pierna de borrego	kg	0,180	95%	7.92	1.43
0,030	cebolla	kg	0,030	100%	1,00	0,03
0,020	hongos secos	kg	0,020	100%	12,00	0,24
0,001	ajo	kg	0,001	100%	1,50	0,001
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
0,001	pimienta	kg	0,001	100%	11,00	0,01
0,100	masa de hojaldre	kg	0,100	90%	7,00	0,007
0,050	yuca	kg	0,050	100%	0,60	0,03
<b>Salsa</b>						
0,020	mora	kg	0,020	90%	2,00	0,04
0,020	fresa	kg	0,020	90%	3,00	0,06
0,005	azúcar	kg	0,005	100%	1,00	0,005
0,040	vino tinto	Lt	0,040	100%	6,50	0,26
0,010	cebolla	kg	0,010	90%	1,00	0,01
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,480 gr. COSTO:\$ 2,13 CANTIDAD DE PORCIONES : 1 COSTO POR PORCION:\$ 2,13						
<p><b>TÉCNICAS:</b> Realizar un rollo con la carne de pierna, se puede bridar para un mejor resultado, aplicar método de sous vide, y reservar.</p> <p>Cortamos la cebolla, el ajo y los champiñones en brunoise, realizamos un refrito con estos ingredientes y reservamos.</p> <p>Cocinar la yuca, aplastar, sacar las venas, agregar crema de leche y salpimentar al gusto, reservar.</p> <p>La carne una vez cocida, sacar de la funda, y secar un poco, estiramos la masa de hojaldre, rellenamos con una capa de refrito de los hongos y envolvemos con lo restante, horneamos hasta que la masa dore a 190 ° Celsius</p> <p>Montaje, cortar por la mitad y servir.</p>				<p>FOTO</p> 		



### **Pizza Chabelona**


RECETA: Pizza Chabelona		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• carne molida de borrego.</li> <li>• masa de pizza</li> <li>• tomates lavados</li> <li>• cebollas picadas en brunoise</li> <li>• queso mozzarella rallado.</li> <li>• pimientos verdes lavado</li> <li>• zuquini amarillos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza de autor con el toque y sabor especial de la salsa pomodoro al vino</li> <li>• acompañado de una ensalada fresca de rúcula</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• carne de borrego cualquier corte, aplicado salmuera compuesta por 4 días.</li> </ul>



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Pizza Chabelona / 17-12-2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
<b>Masa</b>						
0,050	harina	kg	0,050	95%	1.50	0,07
0,050	harina de maíz amarillo	kg	0,050	95%	0,80	0,04
0,005	levadura fresca	kg	0,005	100%	0,45	0,002
1	huevo	unid	1	100%	0,15	0,15
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
0,002	azúcar	kg	0,002	100%	1,00	0,002
0,030	agua	Lt	0,030	100%	0,00	0,00
<b>Pomodoro al vino</b>						
0,100	tomate de riñón	Kg	0,100	100%	1,00	0,001
0,020	cebollas	kg	0,020	100%	1,00	0,02
0,030	vino tinto merlot	Lt	0,030	100%	8,60	0,26
0,003	azúcar	kg	0,003	100%	1,00	0,003
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
<b>Relleno</b>						
0,050	carne de borrego molida	kg	0,050	100%	7.92	0,40
0,070	queso mozzarella	kg	0,070	95%	5,60	0,39
0,030	zuquini amarillo	kg	0,030	95%	0,35	0,01
0,010	pimiento verde	kg	0,010	95%	1,00	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 0,452 gr. COSTO:\$ 1.36 CANTIDAD DE PORCIONES : 1 COSTO POR PORCION:\$ 1.36						
<b>TÉCNICAS:</b> Para la masa mezclamos las dos harinas y la sal , realizamos un volcán y al centro ubicamos el agua tibia y derretimos la levadura, y agregamos el huevo, amasar por 15 min que nos quede una masa homogénea, dejar reposar por 1 hora en ambiente cálido para que la masa leude. Para la salsa, realizamos un refrito con las cebollas agregamos los tomate y el vino, tapar para que se cocinen en un ambiente cerrado, salpimentamos y agregamos el azúcar, dejamos cocinar bien				<b>FOTO</b> 		

### **Risotto de cebada y amaranto con borrego**

RECETA : Risotto de cebada		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• carne de borrego en sous vide</li> <li>• Remojar la cebada toda la noche</li> <li>• remojar el amaranto la noche.</li> <li>• cebollas cortadas en rondelles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• risotto de cebada acompañada de una suave carne de borrego, con cebollas. caramelizadas al vino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usar cualquier corte de borrego preferencia pierna, aplicar una salmuera con yogurt.</li> <li>• La cocción del sous vide por 8 horas a 70° Celsius.</li> </ul>

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Risotto de cebada y amaranto con borrego / 17-12-2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
Risotto						
0,040	arroz de cebada	kg	0,040	95%	1,20	0,05
0,020	amaranto	kg	0,020	95%	4,00	0,08
0,030	crema de leche	Lt	0,030	100%	5,00	0,15
0,010	queso de hoja maduro	kg	0,010	100%	7,00	0,7
0,005	pepas de zambo	kg	0,005	100%	6,00	0,03
0,001	sal	kg	0,001	100%	1,00	0,001
0,001	pimienta	kg	0,001	100%	11,00	0,01
Acompañantes						
0,130	carne de borrego	kg	0,130	95%	7,92	1,03
0,050	yogur griego	Lt	0,050	90%	4,00	0,20
0,002	hierba luisa	kg	0,002	100%	2,00	0,004
0,005	cebolla	kg	0,005	100%	1,00	0,005
0,050	vino tinto	Lt	0,050	100%	6,50	0,33
0,004	azúcar	kg	0,004	100%	1,00	0,004
CANTIDAD PRODUCTOS: 0,348 COSTO:\$ 2,60 CANTIDAD DE PORCIONES : 1 COSTO POR PORCIÓN:\$ 2,60						
<b>TÉCNICAS</b> Cocinar el arroz de cebada junto con el amaranto, agregar agua poco a poco, salpimentar al gusto, una vez bien cocido agregar la crema de leche y dejar cocer por unos minutos, agregar el queso y las pepas de zambo, dejar reposar. Para la carne, salpimentar y en una ziploc crear un vacío falso, agregar ramas de hierba luisa y yogurt griego, cocer en sous vide; una vez bien cocida, sacar de la funda cortar en rodajas y saltear por 5 segundos para dar un dorado. Para las cebollas caramelizadas, en un sartén caliente con poco aceite agregar las cebollas y un poco de sal, freír cuando estén doradas agregar el vino y el azúcar reducir y sacar del fuego. Montaje, realizar unos quenelles de risotto, y sobre estos colocar la carne y las cebollas.				<b>FOTO</b> 		



## **CONCLUSIONES**

La realización de este proyecto de intervención evidenció como conclusiones que:

- Desde el momento de comprar carnes de chivo y borrego existe un prejuicio de la gente en cuanto al sabor y no se consumen mucho generalmente por este factor; las señoras vendedoras del mercado nos recomendaban trucos para eliminar olores y sabores fuertes de las carnes. Al igual que familiares argumentaban que no comerían estas carnes por el “tufito” que tienen.
- En la ciudad de Cuenca no es posible encontrar canales de buena calidad; estas son pequeñas con poca cantidad de carne y por lo general son de chivos y borregos de año y medio de vida. Algunas vendedoras crían animales para carne cuando se ha hablado personalmente y llegado a un acuerdo de compra, como es el caso del restaurante La Caleta.
- La utilización de salmueras como paso previo de cocción ayuda mucho para obtener una carne suave, tierna y jugosa. La adición de leche, yogur o especias a una salmuera, ayuda a mejorar el sabor que con una salmuera simple.
- En el caso del chivo, se concluye que el método de sous vide es necesario, debido a que no es fácil encontrar animales jóvenes; se determinó que el tiempo de cocción debe ser mínimo de 8 horas.
- En el caso de borrego, se concluye que los mejores métodos para aplicar son: braseado, guisado y sous vide; ya que la mayoría de carne proviene de cortes duros como pierna o brazo, por lo que es necesario aplicar largas cocciones.
- Se concluye que si se puede utilizar métodos de cocción rápida como la fritura y el salteado, cuando se tratan de cortes como lomo o carne magra de chivo o borrego.
- El ahumado es otra técnica que se puede usar con toda libertad para mejorar el sabor de la carne de chivo y borrego.



- En la degustación, los profesores de la Universidad de Cuenca, concluyeron que la combinación de chivo y borrego con productos locales es excelente; los matices y sabores resaltan, así también se puede jugar con los colores para llamar la atención del comensal, obteniendo platos nutritivos y ricos de sabor.



## **RECOMENDACIONES**

Como recomendaciones aportamos lo siguiente:

- Para eliminar el “tufito” lo recomendable es, una vez comprada la carne, primero, deshuesar para tener una carne más magra, después limpiar grasas y tendones, para finalizar lavar con limón y aplicar salmuera, ojo la cantidad de sal debe ser el 1.5% del peso de la carne, de esta manera la carne no será salada y el momento de utilizarla se puede condimentar al gusto.
- Si se quiere encontrar carne de chivo y borrego joven, es práctico y fácil hablar con las productoras para que nos vendan el animal a la edad que necesitemos, de esa manera conseguir carne tierna y jugosa, en el caso de no existir convenios, la manera más fácil es observando el color de la carne, que debe ser un tono rojo claro.
- Para las salmueras compuestas se recomienda usar, especies dulces como: clavo de olor, canela, pimienta dulce; así también, se puede adicionar hierbas como: romero, laurel, hierba luisa, orégano fresco. Esto mejorará sorprendentemente el sabor y se un toque personal.
- Para el chivo se recomienda que después de aplicar sous vide, se puede dar un sellado rápido ya sea en sartén o a la parrilla, de esta forma mejoraremos el color sin perder la textura, caso contrario si se deja mucho tiempo la carne se vuelve dura.
- Para el borrego, en el caso del braseado y sous vide, se recomienda realizar rollos de carne bridados, así facilitará realizar cortes uniformes. En el caso del guisado se puede realizar cortes cuadrados o rectangulares. Siempre guardar los líquidos de cocción, ya que se puede usar como bases para salsas.
- Se recomienda que para trabajar con los métodos de salteado o fritura rápidas, siempre verificar que sea carne magra sin presencia de



cartílagos o tendones, de preferencia que sean los lomos o carne de las costillas.

- Para el ahumado se recomienda usar maderas secas como: romero, roble, mama sara que son de fuerte aroma, lo que permite cambiar completamente el sabor de las carnes.
- Es recomendable jugar con todos los elementos andinos existentes, con mayor realce utilizar, quínoa, zuquinis, coles, moras, tomate de árbol, naranjilla, trigo pelado, mashua, papas, mellocos, amaranto, arroz de cebada, pepas de zambo, zapallo.



## **BIBLIOGRAFÍA**

- Authors, V. (2011). Goat's milk and its uses - With information on Milking and Making cheese, Butter and Cream . Read Books Ltd.
- Benavides, J., Esquivel, J., & Lozano, E. (1995). Módulos agroforestales con cabras para producción de leche. CATIE. Turrialba, Costa Rica.
- Bonilla, O., & Díaz, O. (1992). Elementos básicos para el manejo de animales de granja. EUNED. San José, Costa Rica.
- Bonilla, O., & Olman, D. (1992). Elementos Básicos para el manejo de animales de granja. San José: Universidad estatal a distancia. Costa Rica.
- Bravo, J. (2008). Sistematización de experiencias de la producción de ovinos de carne. Procanor. Quito, Ecuador.
- Cabrera, A. (2014). Aprovechamiento de materias primas en cocina. Recepción, clasificación y conservación de alimentos. Ideas propias. Vigo, España.
- Camiruaga, M. (2008). Razas ovinas de carne. Chile. Obtenido de: [http://www.uc.cl/sw\\_educ/prodanim/mamif/siii2a.htm](http://www.uc.cl/sw_educ/prodanim/mamif/siii2a.htm) Consultado octubre del 2011
- Cantú, E. (2008). Zootécnica de ganado caprino. Trillas. Ciudad de México, México.
- Colomer, F., Morand, P., Kirton, A., Delfa, R., & Sierra, I. (1988). Métodos normalizados para el estudio de los caracteres cuantitativos y cualitativos de las canales ovinas y caprinas. Instituto nacional de investigaciones agrarias, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, España.





Daza, F. S. (2004). Ganado caprino, Producción, alimentación y sanidad. Agrícola Española S.A. Madrid, España.

De Peña y Valle, V. (2010). Tratado General de Carnes. Editorial MAXTOR. Madrid, España.

Durán, F. (2007). Manual de producción y explotación en caprinos. Grupo Latino. Bogotá, Colombia.

Durán, F. (2008). Manual de explotación y reproducción en ovejas y borregos. Grupo latino editores. Bogotá, Colombia.

García-Díaz, L., & Mantecón, Á., & Sepúlveda, W., & Maza, M. (2012). PRODUCCIÓN DE LECHE OVINA COMO ALTERNATIVA DE NEGOCIO AGROPECUARIO: MODELO DE PRODUCCIÓN EN CASTILLA Y LEÓN (ESPAÑA). Revista Mexicana de Agronegocios, XVI (31), 6-18.

Gea, G. (2007). El Ganado Lanar en La Argentina. UNRC. Córdoba, Argentina.

Gil, A. (2010). Técnicas culinarias. Akal S.A. Madrid, España.

Gisslen, W. (2010). Professional Cooking, 12College Version. John Wiley & Sons. New York, Estados Unidos.

Gordon, M. (2014). Modern dairy goats-Goat keeping. Home farm books publications. New york, Estados Unidos.

Grady, J. (2017). Sous Vide Cookbook: Prepare Professional Quality Food Easily at Home. The Complete Guide with More than 100 Delicious Recipes. s. c : Dylanna Publishing, Inc. New york, Estados Unidos.

IICA. (1999). Oportunidades de desarrollo de la industria de la carne y de la leche en México. IICA, Ciudad de México, México.



- Iregas, L., & Castro, C. (s.f.). Oportunidades de desarrollo de la industria de la leche y carne. IICA. Caracas, Venezuela.
- Jordá, M. (2011). Diccionario práctico de gastronomía y salud: Con más de 5.000 entradas, recetario, refranero y dichos populares del autor. Ediciones Díaz de Santos. Madrid, España.
- Koeslag, J. (2012). Manuales para educación agropecuaria: Cabras. Trillas. Ciudad de México, México.
- Koeslag, J., & Kirchner, S. (2014). Manuales para educación agropecuaria: Producción animal ovina. Trillas. Ciudad de México, México.
- Larousse. (2012). Las mejores recetas de los top chefs de México. Larousse. Ciudad de México, México.
- Lema, E., & Cacuango, G. (2012). Crecimiento y Desarrollo de ovinos Corriedale estabulados utilizando tres mezclas forrajeras al corte, en el sector de Peguche en el cantón Otavalo (tesis de pregrado). Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador.
- Mellado, M. (1997). Medigraphic. Recuperado el 10 de Noviembre de 2017, de Medigraphic: <http://www.medigraphic.com/pdfs/vetmex/vm-1997/vm974j.pdf>
- Moncayo, J. & Guerrero, J. (2014). Compendio Estadístico. INEC. Quito, Ecuador. Obtenido de [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Compendio/Compendio-2014/COMPENDIO\\_ESTADISTICO\\_2014.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Compendio/Compendio-2014/COMPENDIO_ESTADISTICO_2014.pdf).
- Nyanjom, A., & Konyango, J. (2003). Certificate Agriculture. East African Educational Publishers Ltd. . Nairobi, Africa.



Park, W. (2009). Bioactive Components in Milk and Dairy Products. John Wiley & Sons. Georgia, Estados Unidos.

Padilla, M. (2006). Crianza de cabras, leche y queso. MACRO. Lima Perú.

Padilla, M. (2006). Crianza de ovinos en costa y sierra. MACRO. Lima, Perú

Palomino Editores S.A. (2008). Desarrollo endógeno agropecuario (cabras). Palomino Editores S.A. Bogotá, Colombia.

Pazmiño, F. y Rubio; D(2012). Diagnóstico de Producción y Comercialización de Carne Ovina en los Principales Centros de Distribución de las Provincias de Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua Y Chimborazo (Tesis de pregrado). Universidad de la Fuerzas Armadas. Sangolquí, Ecuador.

Peterson, J. (2010). Meat a kitchen education. New York: 10 Speed Press.

Pond, G., & Bell, W. (2005). Encyclopedia of animal science. Marcel Dekker. New York, Estados Unidos.

Potter, J. (2015). Cooking for Geeks: Real Science, Great Cooks, and Good Food. "O'Reilly Media, Inc.". Sebastopol, Rusia.

Retamar, A. (s.f). Deleite, Manuela de cocina y repostería N°1. CADPE Barcelona, España.

PROCANOR.(2006). Manual técnico para producción de ovinos N°3: Proyecto de desarrollo de la producción de cárnicos sanos en el norte del Ecuador. Ibarra, Ecuador.

Sánchez, C. (2003). Cría y mejoramiento del ganado ovino. Ediciones ripalme. Lima, Perú.



Simmons, P., & Karius, C. (2011). Guía de cría de ovejas. Storey Publishing. Massachusetts, Estados Unidos.

Sayer, M. (2010). Raising meat goats. Story publishing .North Adams, Estados Unidos.

The culinary institute of America. (2008). In the hands of a chef. Wiley Inc. New Jersey, Estados Unidos.

Weinstein, B., & Mark, S. (2011). Goat, Mill, Meat, Cheese. Stewart, Chabori & Chang. New York, Estados Unidos.

Wright, J., & Treuille, E. (1996). Le Cordon Bleu Complete Cooking Techniques. Cassell. París, Francia.



## **ANEXOS**

### **Anexo 1. Diseño de tesis aprobada**



**UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA  
DISEÑO DE PROYECTO DE INTERVENCIÓN**

“Aplicación de métodos de cocción en carnes de chivo y borrego para la elaboración de recetas de cocina de autor”

#### **Autores**

Paulina Parra Ordóñez  
Pablo Alfredo Maza Muñoz

#### **Director**

Magíster David Quintero

2017



## DISEÑO PROYECTO DE INTERVENCIÓN

### 1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Aplicación de métodos de cocción en carnes de chivo y borrego para la elaboración de recetas de cocina de autor

### 2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE / CORREO ELECTRÓNICO

- Pablo Alfredo Maza Muñoz / pablo.mazam@ucuenca.ec
- Paulina Parra Ordoñez / paulina.parrao@ucuenca.ec

### 2. RESUMEN DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

El siguiente proyecto de intervención está enfocado en la aplicación de métodos de cocción en carnes de chivo y borrego, para la creación de recetas de autor, con la finalidad de poder reconocer las diferentes características organolépticas de dichas carnes.

Se logrará un impacto social beneficiando a las personas que se interesen por el tema y puedan obtener mayor información sobre estas carnes. Desde el punto de vista gastronómico se logrará impulsar estos distintos géneros, ofertando nuevas opciones de alimentación. También se puede lograr un impacto económico ya que al promover el consumo, se promueve la micro producción.

Para lograr los objetivos, realizaremos una investigación bibliográfica en general para encontrar: principales características de las dos animales, características organolépticas de las dos carnes, métodos de cocción aplicables. A la vez se empleará el método de comparación, que nos permite analizar las semejanzas y diferencias entre estas dos tipos de carne. Además se usará metodología experimental, para poder establecer las técnicas de cocción aplicables, que permitan crear las recetas de autor.

Evidenciado como resultado la información necesaria para diferenciar carne de chivo y borrego, además la acogida de una nueva alternativa de alimentación



con recetas nuevas, ricas en sabor para beneficiar la vida cotidiana de las personas.

#### 4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Las especies caprina y ovina se extendieron, desde tiempos prehistóricos, de Asia a Europa y África del Norte, posteriormente en la edad moderna se extendió de Europa a América y Oceanía distribuyéndose, actualmente, en los cinco continentes (Daza, Fernández y Sánchez, 2004), siendo así que estas especies ingresaron en América Latina con los españoles en el siglo XVI, que las traían para abastecer de leche y carne para sus tripulantes (Padilla, 2006). Por su indudable antigüedad y distribución actual, estas especies fueron de los primeros animales domesticados por el hombre para obtener carne, leche, piel y fibra (Cantú, 2008).

En la actualidad el consumo de carne de chivo y borrego no es común, estas carnes caen en un estereotipo de sabor y preparación entre las personas, lo que provoca un consumo reducido. Además la información que la gente tiene acerca de estas dos carnes es muy poca, donde existe un desconocimiento de características organolépticas, muchas veces los comerciantes pueden ofrecer carne de chivo como si fuese borrego o viceversa y las personas no se dan cuenta de la diferencia.

Estos animales ofrecen beneficios directos para la salud al subdividirse en clases, por ejemplo un borrego de hasta 300 días, llamado cordero, ofrece carne de alto valor biológico, aporta selenio que ayuda a combatir el asma y aporta vitaminas del grupo B, benéficas para el sistema nervioso. Por otra parte, la carne de la especie caprina se caracteriza por ser comparativamente magra y por lo tanto baja en colesterol y con mayor digestibilidad, así como particularmente rica en algunos aminoácidos como arginina, leucina e isoleucina. (Ducoing, Gutiérrez, 2005)

Otro beneficio es el porcentaje de aprovechamiento que ofrecen, no solo su carne, viseras y sangre se aprovecha, sino también sus pezuñas, lana y piel suelen ser utilizados para elaborar artesanías, ropa, etc.

La carne de chivo y borrego muestran ser muy saludables y con aportaciones proteicas valiosas para el organismo, estas características van de acuerdo a las últimas tendencias gastronómicas que están orientadas en un consumo



variado y saludable, donde se puede considerar a estas carnes como una alternativa de alimentación sana.

## 5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

En el libro de Juan Bravo, sistematización de experiencias de producción de ovinos, podemos encontrar, las principales razas de ovinos utilizadas en zonas de altura del Ecuador, por el cual podemos guiarnos para la referencia de características específicas de estas razas. Así también en los libros de: Padilla, crianza de ovinos en costa y sierra; Sánchez, cría y mejoramiento del ganado ovino, se puede encontrar información general sobre la alimentación y crianza de borregos para el consumo.

En los libros de: Cantú, zootecnia de ganado caprino; Koeslag, Manuales para educación agropecuaria (caprinos); Durán, Manual de explotación y reproducción en caprinos, se puede obtener información general distintas razas de caprinos, dentro de estas, las razas destinadas para la producción de carne de consumo, características generales sobre esta razas, composición química y características organoléptica de las carnes. Así también como información sobre la crianza, alimentación, cuidado de estos animales.

Para la obtención de información sobre técnicas culinarias, que se pueden aplicar para las carnes de chivo y borrego se utilizará los libros de: Peterson, Meat a kitchen education; Gil, Técnicas culinarias; The culinary institute of America, In the hands of a chef; Wright & Treuille, Le Cordon Bleu Complete Cooking Techniques.

## 6. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

General:

- Aplicar métodos de cocción en carnes de chivo y borrego, para la creación de recetas de autor.

Específicos:

Pablo Alfredo Maza Muñoz  
Paulina Parra Ordóñez





- Conocer las características generales y organolépticas del chivo y borrego.
- Determinar los métodos de cocción aplicables a estas dos carnes.
- Desarrollar recetas de cocina de autor con base en carne de chivo y borrego.

#### Transferencia:

La transferencia del proyecto será por medio del Repositorio de la Universidad de Cuenca donde estará disponible para su posterior utilización por parte de otros alumnos de la universidad, así también podría ser utilizada por otros que busquen una alternativa de alimentación.

#### Impacto:

Se logrará un impacto social beneficiando a las personas que se interesen por el tema y puedan obtener mayor información sobre estas carnes. Desde el punto de vista gastronómico se logrará impulsar estos distintos géneros, ofertando nuevas opciones de comida

También se puede lograr un impacto económico ya que al promover el consumo, también se promueve la micro producción.

## 7. TÉCNICAS DE TRABAJO

El proyecto de intervención se realizará en la ciudad de Cuenca, para lograr el primer objetivo específico se procederá a una investigación bibliográfica; para poder determinar las características generales y organolépticas del chivo y del borrego. Se usará un método comparativo analítico entre estos dos animales para establecer sus diferencias y semejanzas en la carne de consumo.

Para el segundo objetivo, se realizará una investigación bibliográfica y se usará el método experimental, para poder determinar los métodos de cocción aplicables a estas dos carnes.



Para el tercer objetivo, utilizaremos los métodos de cocción que mejor sean aplicables a estas carnes, además se emplearán técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia para los acompañantes, con el uso de metodología experimental.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- Bonilla, O., & Olman, D. (1992). Elementos Básicos para el manejo de animales de granja . San José: Universidad estatal a distancia.
- Bravo, J. (2008). Sistematización de experiencias de la producción de ovinos de carne. Quito: Procanor.
- Cantú, E. (2008). Zootécnica de ganado caprino. Ciudad de México: Trillas.
- Daza, F. S. (2004). Ganado caprino, Producción, alimentación y sanidad. Madrid: Agrícola Española S.A.
- De Peña y Valle, V. (2010). Tratado General de Carnes. Madrid: Editorial MAXTOR.
- Durán, F. (2007). Manual de producción y explotación en carpinos. Bogotá: Grupo Latino.
- Durán, F. (2008). Manual de explotación y reproducción en ovejas y borregos. Bogotá: Grupo latino editores.
- Gil, A. (2010). Técnicas culinarias. Madrid: Akal S.A.
- Iregas, L., & Castro, C. (s.f.). Oportunidades de desarrollo de la industria de la leche y carne en Mexico . IICA Biblioteca Venezuela.
- Koeslag, J. (2012). Manuales para educación agropecuaria: Cabras. Ciudad de México: Trillas.
- Koeslag, J., & Kirchner, S. (2014). Manuales para educación agropecuaria: Producción animal ovina. Ciudad de Mexico: Trillas.
- Larousse. (2012). Las mejores recetas de los top chefs de México. Ciudad de México: Larousse.



- Padilla, M. (2006). Crianza de cabras, leche y queso. Lima: MACRO.
- Padilla, M. (2006). Crianza de ovinos en costa y sierra. Lima: MACRO.
- Palomino Editores S.A. (2008). Desarrollo endógeno agropecuario (cabras). Bogotá: Palomino Editores S.A.
- Peterson, J. (2010). Meat a kitchen education. New York: 10 Speed Press.
- Sánchez, C. (2003). Cría y mejoramiento del ganado ovino. Lima: Ediciones ripalme.
- Simmons, P., & Karius, C. (2011). Guía de cría de ovejas. Massachusetts: Storey Publishing.
- The culinary institute of America. (2008). In the hands of a chef. New Jersey: Wiley Inc.
- Wright, J., & Treuille, E. (1996). Le Cordon Bleu Complete Cooking Techniques. París: Cassell.

## 9. TALENTO HUMANO

<i>Recurso</i>	<i>Dedicación</i>	<i>Valor Total \$</i>
<i>Director</i>	<i>4 horas / semana / 12 meses</i>	<i>\$1200,00</i>
<i>Estudiantes</i>	<i>20 horas semana / 12 meses (por cada estudiante)</i>	<i>\$800,00</i>
<i>Total</i>		<i>\$2000,00</i>

## 10. RECURSOS MATERIALES

Platos veganos dirigidos para diabéticos

<i>Cantidad</i>	<i>Rubro</i>	<i>Valor \$</i>

200 u	Fotocopias	\$30,00
23	Libros	\$575,00
6	Internet	\$108,00
5	Revistas	\$25,00
15	Consultas profesores	\$300,00
	Ingredientes	\$300,00
TOTAL		\$1338,00

## 11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	MES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Recolección y organización de la información	X											
2. Discusión y análisis de la información		X	X									
3. Aplicación de metodología Experimental				X	X							
4. Integración de la información de acuerdo a los objetivos						X	X					
5. Redacción del trabajo								X	X	X		
6. Revisión final											X	

[illegible]

## Elaboración de recetas veganas para personas con diabetes.

Elaboración de recetas veganas para personas con diabetes.

Pablo Alfredo Maza Muñoz  
Paulina Parra Ordóñez



<i>Laboratorios</i>	<i>\$100,00</i>		<i>\$100,00</i>
<i>Computador y accesorios</i>	<i>\$50,00</i>		<i>\$50,00</i>
<i>Máquinas</i>	<i>\$150,00</i>		<i>\$150,00</i>
<i>Utensilios</i>	<i>\$100,00</i>		<i>\$100,00</i>
<i>Otros</i>	<i>\$150,00</i>		<i>\$150,00</i>
<i>TOTAL</i>	<i>\$2030,00</i>		<i>\$2030,00</i>

### 13. ESQUEMA

Índice

Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción

Capítulo 1

El Borrego

1.1 Características generales del Borrego

1.2 Características organolépticas de la carne de Borrego

1.3 composición química de la carne

El Chivo

1.4 Características generales del Chivo

1.5 Características organolépticas de la carne de Chivo



## 1.6 Composición química de la carne de chivo

### Capítulo 2

#### Métodos de cocción

##### 2.1 Definición de métodos de cocción

##### 2.2 Tipos de métodos de cocción

##### 2.3 Métodos de cocción para la aplicación en carnes de chivo y borrego

### Capítulo 3

#### Desarrollo de recetas de Autor

##### 3.1 Concepto de cocina de Autor

##### 3.2 Aplicación de métodos de cocción específicos en carnes de chivo y borrego

#### Conclusiones

#### Recomendaciones

#### Glosario

#### Bibliografía

## 14. ANEXOS

### **Anexo 2. ENTREVISTAS**

Para Samuel Ortega dueño y chef principal del restaurante Shamuico Espai Gastronómico, nos cuenta un poco de su experiencia al trabajar con una cocina de autor y con carne de borrego, citamos textualmente su entrevista. “La cocina de autor es un proceso que va después de un aprendizaje un estudio luego una experiencia tiempo que dedicas, tomas un concepto de cocina, un proceso; los desafíos que más le marcaron, en cada restaurante hay algo que te motiva más donde coges las partes buena y malas del aprendizaje, en Ecuador nadie hace vanguardia, métodos de cocción utilizados cocción al vacío, braceado, frituras guisos braseados, plancha planchas sin grasas, trabajado con borrego no con chivo, como es el borrego en esta zona toca hacer una mezcla de todo, no hay todavía gente que se dedique a criar los animales para carne, son animales de



lana y toda la carne es dura, al ser dura toca utilizar todo y no hay como sacar piezas, las veces que hemos utilizado hemos ocupado todo, hemos cocinado a baja temperatura y la carne utilizado para hacer tarrinas, platos que hicimos en ese tiempo utilizamos, papas cebada, ají, siempre nos basamos en un concepto una idea o un recuerdo, a la hora de recrear una receta siempre nos basamos en el recuerdo.”

Daniel Contreras es el chef principal y dueño del restaurante Dos Sucres: “Primero me gusta la cocina y luego en cocina de autor vez una forma en la que puedes transmitir una idea, entonces desde que empecé el restaurante me gustaba hacer cosas que vayan a lo que yo pienso, los mayores desafíos los clientes es súper difícil lidiar con los clientes ya que están acostumbrados a comer ciertas cosas y cuando uno propone nuevas formas de poder comerlas existe un choque con los clientes, por razón de costumbres, también con los empleados trabajar con la gente es difícil ya que no está acostumbrada hacer las cosas más rápido, no porque uno tenga un ronero tienes que cocinar todo al vacío, tienes que ver que método va mejor con el producto y que sea práctico, con borrego he trabajado bastante, lo que realizo es un confitado al horno a baja temperatura con un montón de grasa, con el chivo he trabajado muy poco, tiene menos carne, dice la gente que tiene tufo, pero normalmente cuando se realiza una salmuera se elimina eso, en otros lugares utilizan leche o le dejan en yogurt una noche entera, se marina y se cocina, en el caso de un rack que viene la parte de lomo es preferible realizar en ese momento, ósea al sous vide primero y luego terminarle a la plancha pero en cocciones cortas, por ejemplo las piernas cocinar a una 4 horas, así mismo cortes más duros cocinarlos por más tiempo o para guisos; en estos dos tipos de carne al tener el sabor fuerte usar productos locales, la recomendación que nos da para trabajar con estos géneros es despostar y trabajar por partes, cocinar los lomos a baja temperatura por 10 a 11 min y luego terminar con una cocción a la parrilla, siempre dando un proceso antes como la salmuera, para hacer guisos sirve muy bien las piernas y queda súper bien una cocción de 40 a 50 min”.





María Paz Iglesia fue la segunda al mando en el restaurante the Market, durante dos años tuvo el honor de poder trabajar con el Chef Enrique Sempere, ella nos cuenta sus experiencias, y citamos textualmente lo que nos cuenta vía medios de comunicación digital: “ Yo pienso que cada pasito que vamos dando dentro de la cocina nos ayuda a saber quién somos nosotros y mediante eso nos permite hacer lo son creaciones gastronómicas que viene arraigadas de lo que somos, siempre sabiendo nuestra identidad, creo que los mayores desafíos de mi trayectoria aún no empiezan y cuando culmine mi carrera podría definirse, el mayor desafío es el día tras días en la cocina ya es que muy diferente a lo que se pinta en la universidad, como métodos de cocción prefiero el sous vide porque puedes controlar exactamente cómo quieres que salga el término o la temperatura a la que quieres llegar, prefiero el grill, trabajar con borrego no me gusta mucho porque tiene un tufo muy fuerte la carne que no siempre se va, con chivo he trabajado me gusta pero igual se le ha trabajado en cocciones largas y con un curado de salmuera; lo importa es trabajar con productos autóctonos y con la parte andina, puede ser mashua, oca, mellocos, dependiendo del público a quien va dirigido, la recomendación directa el enfoque siempre a la parte estratégica de un restaurante, las cocciones y pre cocción un ahumado con madera de manzana, la base del éxito no es tanto mezclar muchos ingredientes en el plato si no llegar al público.”

Andrés Yunga es el segundo chef al mando en el restaurante La Caleta, su pasión por la cocina empieza por la curiosidad y por medio de una amiga, citamos textualmente su entrevista “ En 4to ciclo empecé hacer prácticas en la caleta y desde entonces me encanto la cocina ecuatoriana con toques vanguardistas con técnicas modernas, trabajamos el 100% de un producto, tuve experiencias al trabajar en el restaurante Shamuico con Samuel, mayores desafíos ser disciplinado, tener pasión por lo que haces, leer mucho y ser constante, usar técnicas ancestrales para dar más realce al producto final. en la caleta trabajamos con borrego hacemos una cocción de borrego de 42 horas en un falso vacío utilizamos, todo la carne el hueso y la grasa, productos locales va más por lo tradición, el plato de la caleta va con maduro gel de



guayaba, alcaparras y flores de cilantro, se hace un gaseado con los huesos y se madura la grasa. Con el chivo si he tenido experiencia pero no le he trabajado al 100%, la experiencia que he tenido al trabajar en la universidad, aplicado un confitado y lo básico, es importante trabajar con estos géneros, porque nuestras raíces y nuestros ancestros siempre tuvieron estos géneros cárnicos a mano, entonces es importante coger y mandar a la carta un género de estos siempre que le trabajemos al 100%; como recomendación que usemos el 100% del producto ya que se te ocurren ideas increíbles, nunca dejar de lado los sabores y la tradición que viene con este producto.

### **Anexo 3. Análisis de la validación de menú**

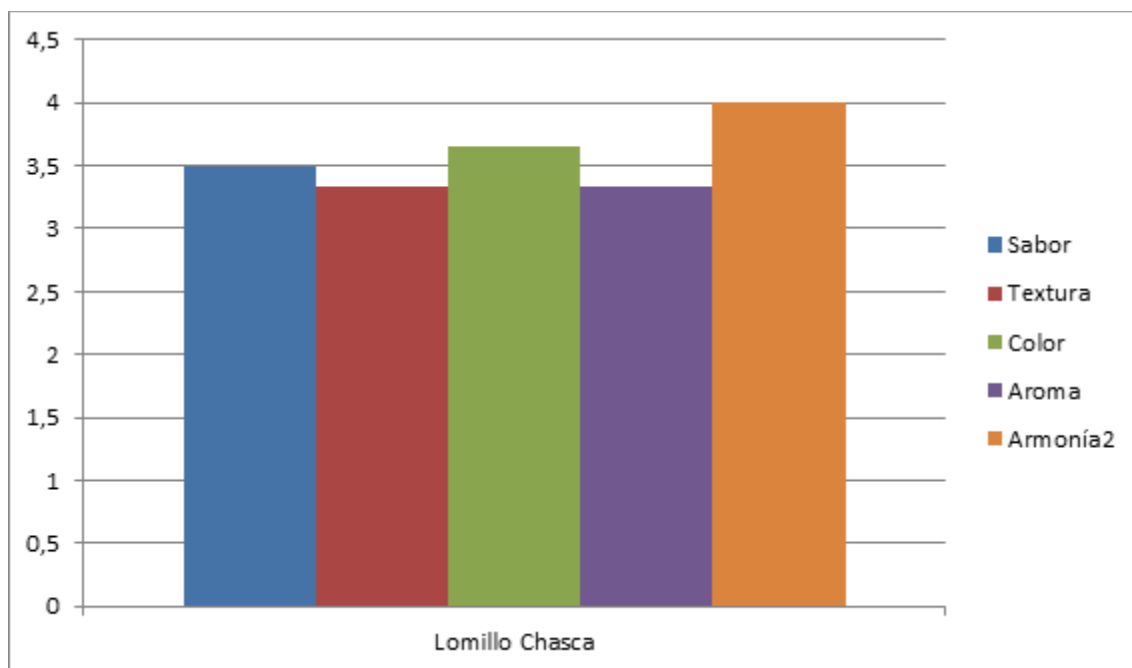
El día Jueves 14 de Diciembre de 2017 se llevó a cabo en las instalaciones de la facultad de Ciencias de la Hospitalidad la validación del menú del proyecto de intervención titulado “Aplicación de métodos de cocción en carnes de chivo y borrego para la elaboración de recetas de cocina de autor.”, validación que contó con la participación como jurados las siguientes personas:

Mgst. John Valverde, Mgst. Marlene Jaramillo, Mgst. Clara Sarmiento, Mgst. David Quintero.

Quienes calificaron los platos, en una escala del 1 al 5, tomando el 5 como excelente y el número 1 como malo.

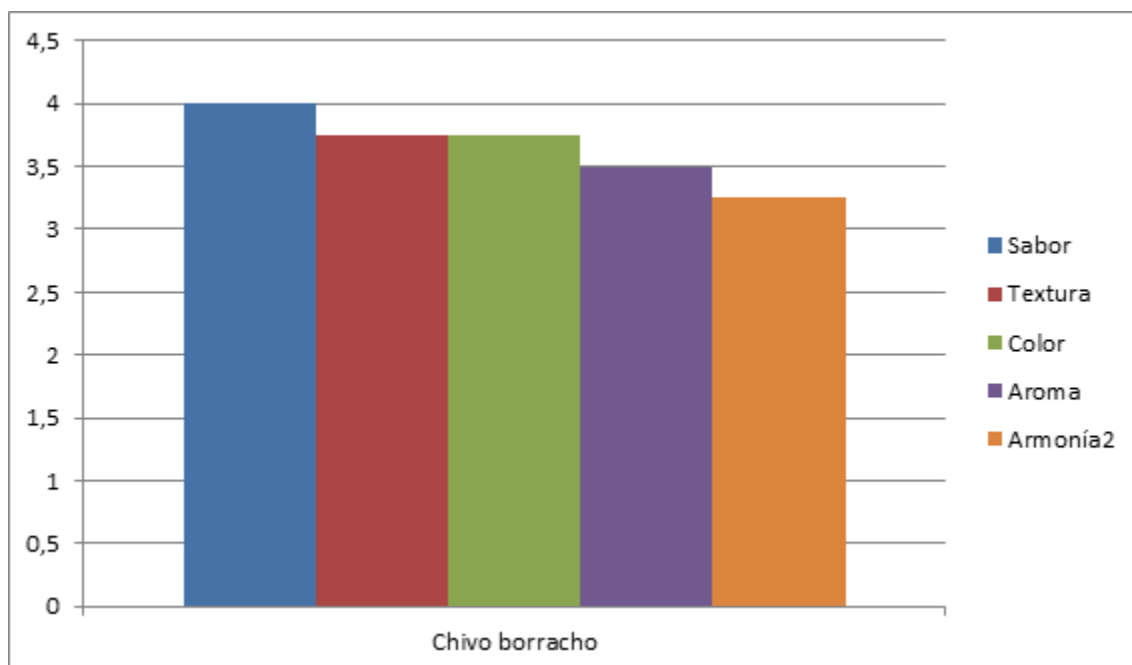
Entradas

#### **Plato 1: Lomillo Chasca**



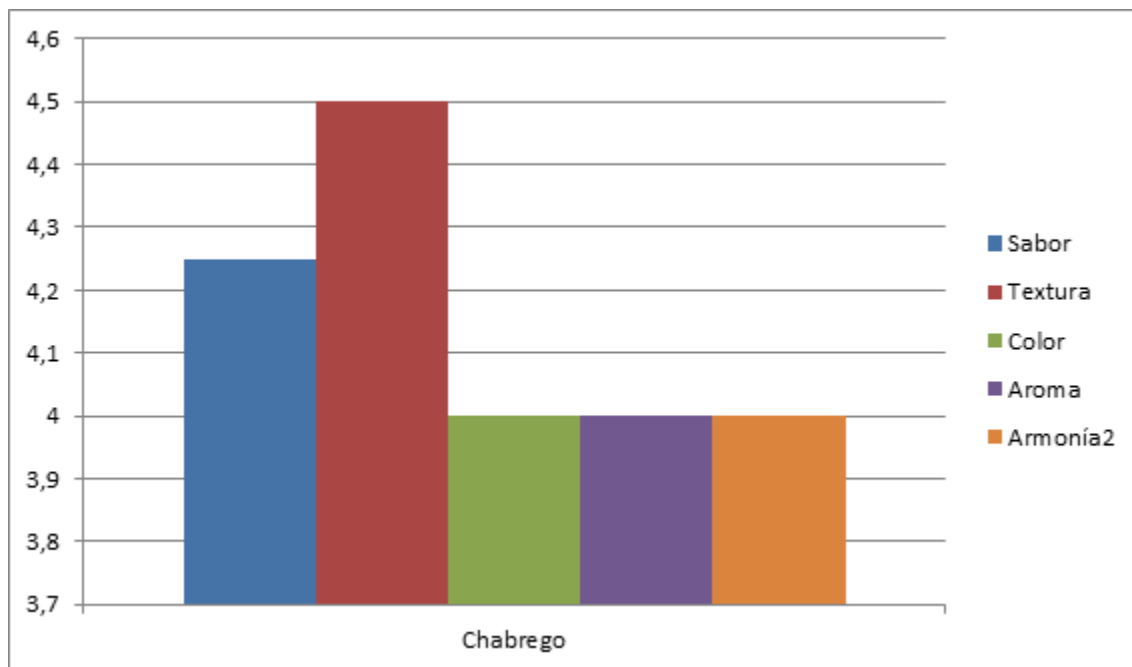
El plato tuvo una aceptación buena, existiendo debilidad en el tema texturas, en los demás parámetros fue un plato que llamo mucho la atención.

### Entrada 2: Chivo Borracho



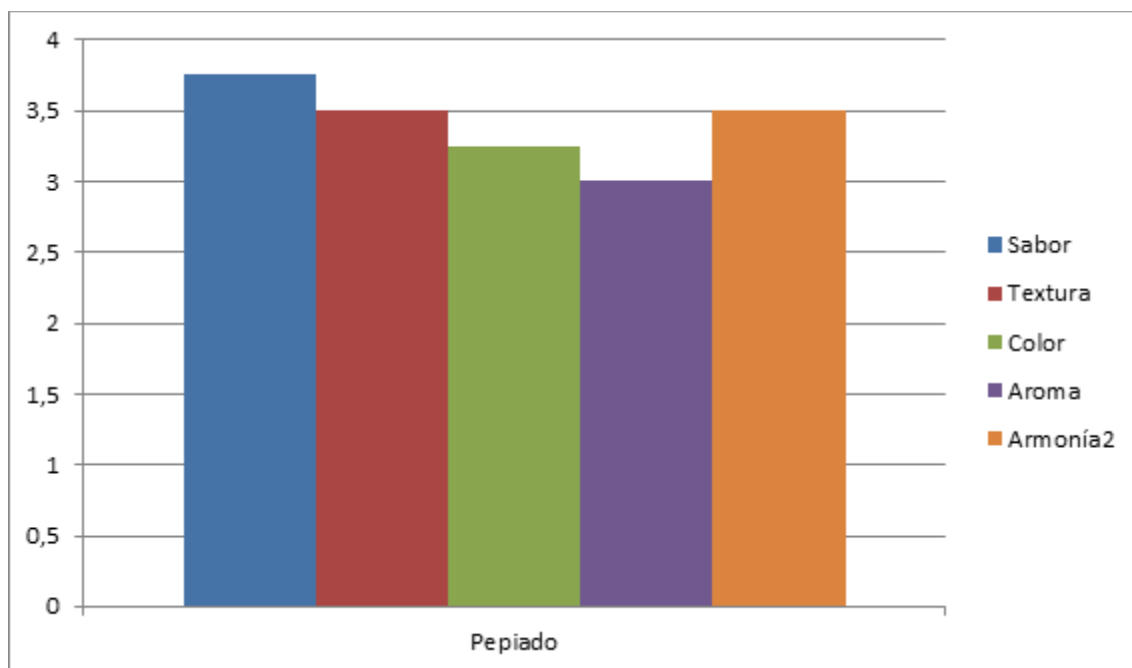
El plato tuvo una aceptación satisfactoria, siendo su principal fortaleza el sabor que se consigue al combinar todos los ingredientes y las texturas.

### Entrada 3: Chambrego



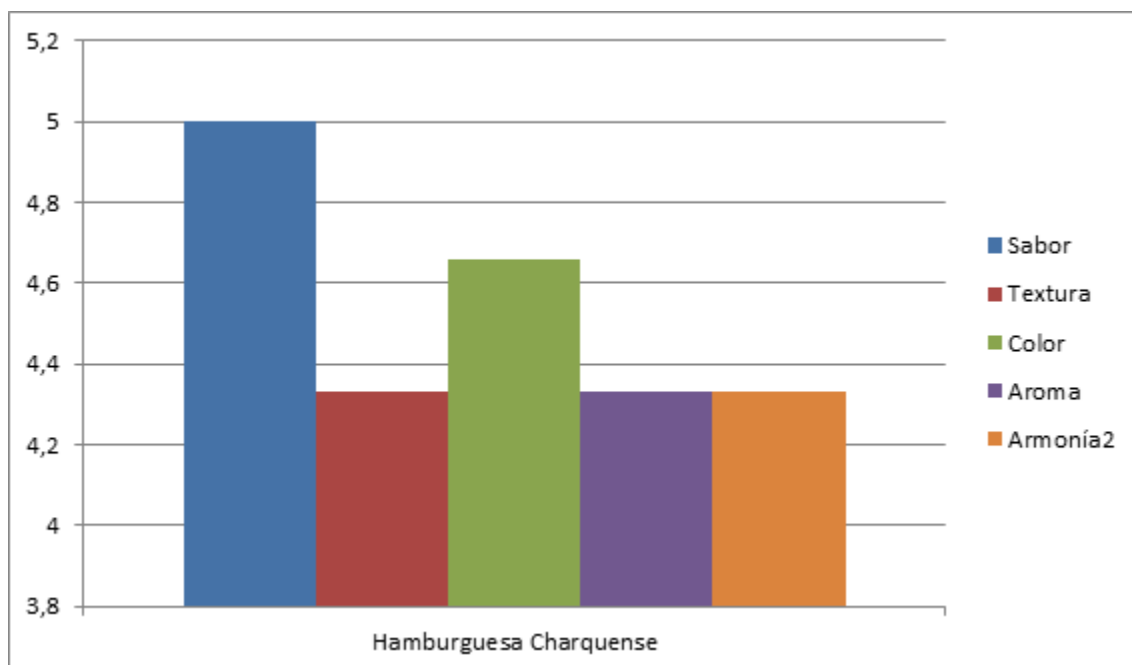
Este plato consiguió texturas diferentes que fueron lo más sobresaliente del plato, tuvo una aceptación excelente.

### Fuente 1: Pepiado



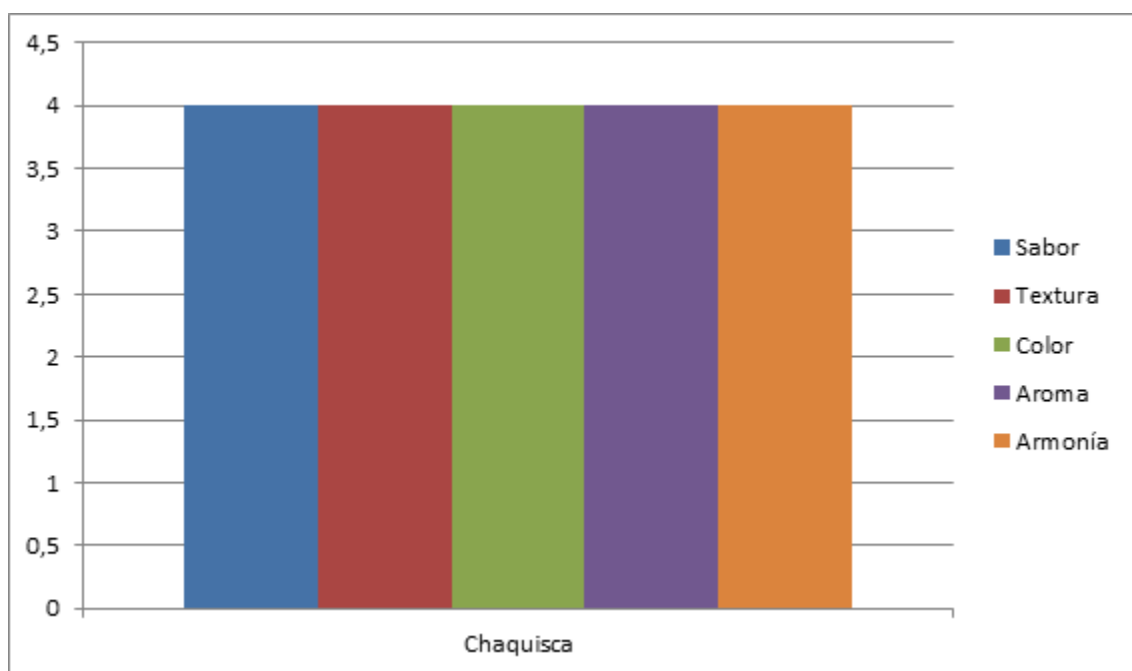
El plato tuvo una aceptación buena, logró gustar, todos los parámetros de calificación estuvieron equilibrados.

#### Fuerte 2: Hamburguesa Charquéense



Este plato fue el mejor de la validación, logrando obtener un sabor espectacular, juntamente con texturas combinadas excelentes, ofreciendo algo muy conocido de una manera poco convencional.

### Fuente 3: Chaquisca



Este plato fue aceptado satisfactoriamente, logrando equilibrio en cada parámetro de calificación, recibiendo felicitaciones de las combinaciones de sabores.